

## SCHOKOLADE (CA.15 KLEINE PRALINEN)

### ZUTATEN

- 60g Kakaopulver
- 50g Kakaobutter
- 20g Kokosöl  
Süßstoff oder Honig
- 30g Nussmus (Erdnuss  
oder Mandel)  
Salz nach Geschmack  
Chili Flocken,  
Kokosraspeln oder  
Nüsse für dekorieren.

Kakaobutter und Kokosöl separat im Wasserbad schmelzen lassen. Danach vermischen und Nussmus hinzufügen. Alles gut vermengen und Kakaopulver, Süßstoff/ Honig und Salz dazu geben.

Sofort in die Förmchen verteilen und mit Nüssen oder Kokosraspeln dekorieren. Für 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen.

Schokolade aus dem Gefrierschrank raus nehmen und servieren.  
(zum Aufbewahren in den Kühlschrank stellen)

*Lassen Sie es sich auf der Zunge zergehen!*

