

ČOKOLADNI VRAŽIČKI

- 1 večja čokolada za kuho
- 2 žlici kokosove moke
- pest zmletih mandljev
- 4 zmleti masleni piškoti
- 1 žlica masla
- nekaj kapljic sladke smetane
- pol paketa pravega kakava v prahu



1. Pol čokoladne ploščice stopi na pari ali v mikrovalovni in pazi, da se ti ne zažge.
2. V skledico dodaj pol žlice masla, mandlje in kokos.
3. Dobro zmešaj in oblikuj kroglice ter jih odstavi na ravno podlago prekrito s peki papirjem.
4. Za tem na širok krožnik vsuj kakav, kjer boš povaljal končne izdelke.
5. Stopi drugo polovico čokolade na enak način kot prej, dodaj drugo polovico masla in sladko smetano, vendar zelo malo, da masa ne bo preredka.
6. V dobro premešani čokoladni masi povaljaj kroglice, ki si jih oblikoval.
7. Takoj za čokolado vsako kroglico posebej namoči v kakav in temeljito ter izjemno previdno obrni, da ne nastane zmazek.
8. Pri tej sladici ni predvidena pravilna oblika.