



Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Ciocolată cu lapte
30 g	Fulgi de porumb
30 g	Migdale, mărunțite fin
1 un vârf de cuțit	♦ Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	♦

Bomboane crocante de ciocolată cu chili și sare de mare

🕒 20–30 Min. 

Pregătire

- 1 Topește ciocolata la bain-marie.
- 2 Amestecă fulgii de porumb cu migdalele tocate și mărunțește-le din nou pentru a obține o textură mai fină.
- 3 Apoi adaugă amestecul de fulgi de porumb și migdale în ciocolata topită și amestecă.
- 4 Folosește două linguri pentru a forma grămăjoare pe hârtia de copt.
- 5 În final, presară un vârf de cuțit de sare de mare și chili de la Kotányi. Lasă la răcit două ore până se usucă.

