



Съставки за 6 Порции

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Млечен шоколад
30 g	Корнфлейкс
30 g	Бадеми, филирани
Щипка	♦ Люто чили със сол

Шоколадови бонбони с чили и морска сол

⌚ 20–30 Минути 

Подготовка

- 1 Разтопете шоколага на водна баня.
- 2 Смесете корнфлейкса с накълцаните бадеми и натрошете го малко по-фина текстура.
- 3 След това добавете сместа от корнфлейкс и бадем към разтопения шоколад и разбъркайте.
- 4 Загребете по малко от сместа с лъжица, за да направите бонбоните и сложете върху хартия за печене.
- 5 Накрая поръсете с щипка Люто чили с морска сол Kotányi. Оставете да се охладят за около два часа, за да се стегнат.

