



Шоколадні кріспи з чилі та морською сіллю

🕒 20—30 хв 🍴🍴🍴

Приготування

Інгредієнти 6 порц.

♦ = Kotányi Produkte

100 г	Молочний шоколад
30 г	Кукурудзяні пластівці
30 г	Мигдаль, дрібно нарізаний
1 щіпка	♦ Сіль морська йодована
1 щіпка	♦ Чилі з морською сіллю

- 1 Розтопіть шоколад на водяній бані.
- 2 Змішайте кукурудзяні пластівці з розколотим мигдалем і подрібніть іще трохи для отримання більш гладкої текстури.
- 3 Потім додайте в розтоплений шоколад суміш кукурудзяних пластівців і мигдалю та перемішайте.
- 4 За допомогою двох ложок сформуєте невеликі напівсфери на пергаменті.
- 5 Насамкінець посипте щіпкою морської солі Kotányi і чилі. Дайте охолонути дві години до висихання.

