



Шоколадні кріспи з чилі та морською сіллю

🕒 20–30 хв 🍷🍷🍷

Приготування

- 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.

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 гострий

