



Sestavine 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Mlečne čokolade
30 g	Koruznih kosmičev
30 g	Mandljev, drobno sesekljanih
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana
1 ščepec	♦ Čili v prahu

Čokoladni hrustljavčki s čilijem in morsko soljo

🕒 20–30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprava

- 1 Čokolado raztopite v vodni kopeli.
- 2 Koruzne kosmiče in sesekljane mandlje zmešajte ter zdrobite v še drobnejšo zmes.
- 3 Nato mešanico koruznih kosmičev in mandljev dodajte stopljeni čokoladi ter premešajte.
- 4 Z dvema žlicama na papir za peko naložite majhne kupčke.
- 5 Na koncu potresite s ščepcem morske soli in čilija Kotányi. Postavite v hladilnik za 2 uri, da se hrustljavčki posušijo.

