



Sastojci 6 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Mliječne čokolade
30 g	Kukuruznih pahuljica
30 g	Badema, fino nasjeckanih
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 prstohvat	♦ Chili s morskom soli

Čokoladni krispi, čili i morska sol

🕒 20–30 Min 

Priprema

- 1 Rastopite čokoladu na pari.
- 2 Pomiješajte kukuruzne pahuljice sa sjeckanim bademima i zdrobite ih u malo finiju teksturu.
- 3 Zatim dodajte mješavinu kukuruznih pahuljica i badema u smjesu te izmiješajte.
- 4 S pomoću dvije žlice napravite hrpice na papiru za pečenje.
- 5 Konačno pospite prstohvatom Kotányi morske soli i čilija. Ostavite da se hladi dva sata kako bi se smjesa osušila.

