



Ingrediencie 6 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

100 g	Mliečna čokoláda
30 g	Kukuričné lupienky
30 g	Mandle, nakrájané na jemno
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná
1 štipka	♦ Čili Chipotle údené

Čokoládové chrumky s čili a morskou soľou

🕒 20–30 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Roztopte čokoládu vo vodnom kúpeli.
- 2 Zmiešajte kukuričné lupienky s nasekanými mandľami a podrňte ich na trochu jemnejšiu štruktúru.
- 3 Potom pridajte zmes kukuričných lupienkov a mandlí do rozpustenej čokolády a premiešajte.
- 4 Pomocou dvoch lyžíc naberajte malé kôpky na papier na pečenie.
- 5 Nakoniec posypte štipkou morskej soli a čili Kotányi. Nechajte dve hodiny vychladnúť, kým nebudú suché.

