

Czekoladowe chrupki z chili i solą morską

20–30 Min

Składniki - Ilość osób: 6

= Kotányi Produkte

100 g	Czekolada mleczna
30 g	Płatki kukurydziane
30 g	Migdały, drobno pokrojone
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw

Przygotowanie

1. Roztop czekoladę w kąpieli wodnej.
2. Zmieszaj płatki kukurydziane z siekanymi migdałami i pokrusz, aby uzyskać drobniejszą fakturę.
3. Następnie dodaj mieszankę płatków kukurydzianych i migdałów do roztopionej czekolady i wymieszaj.
4. Użyj dwóch łyżek, aby nakładać niewielkie ilości na papier do pieczenia.
5. Na koniec posyp szczyptą Soli Morskiej Kotányi i chili. Pozostaw na dwie godziny, aby chrupki ostygły i wyschły.