



Składniki - Ilość osób: 6

♦ = Kotányi Produkty

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

Czekoladowe chrupki z chili i solą morską

🕒 20–30 Min   

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.

