

Σοκολατένιος κορμός μόνο ΜΕ 3 ΥΛΙΚΑ, από τον Γαβριήλ Νικολαΐδη και τον Coolartisan!

Φτιάχνουμε ένα super σοκολατένιο κορμό με corn flakes αντί για θρυματισμένο μπισκότο και έξτρα υλικό: το φυστικοβούτυρο! Ταιριάζει τέλεια και για πρωινό (αφού έχει corn flakes), και για μετά το μεσημεριανό (αφού θες κάτι γλυκό) και βέβαια το βράδυ (για να δροσιστείς λιγάκι).

Tip: Διατηρείται πάντα στη συντήρηση του ψυγείου και όχι στην κατάψυξη!

Συστατικά

- 300 γρ φυστικοβούτυρο
- 200 γρ σοκολάτα κουβερτούρα
- 300 γρ κορνφλέικς



Οδηγίες

- Τεμαχίζουμε τη σοκολάτα και την λιώνουμε σε μπεν μαρί.
- Ανακατεύουμε τη σοκολάτα με το φυστικοβούτυρο.
- Προσθέτουμε και τα κορνφλέικς και ανακατεύουμε καλά. Στην αρχή φαίνονται πολλά τα κορνφλέικς για την ποσότητα που έχουμε αλλά απλά θέλει καλό ανακάτεμα
- Βάζουμε ένα μεγάλο κομμάτι λαδόκολλα πάνω στον πάγκο.
- Απλώνουμε το μείγμα εκεί πάνω και σχηματίζουμε με τη βοήθεια της λαδόκολλας ένα ρολό.
- Σφίγγουμε, καλύπτουμε γύρω γύρω και με μια μεμβράνη και αφήνουμε στο ψυγείο για να σφίξει.



<https://tinyurl.com/udhscdt>