

Σοκολατάκια με ξηρούς καρπούς (ανώμαλα), από τον Παντελή Κατρακάρη και το thinkdrops.gr!

Σοκολατάκια με ξηρούς καρπούς ή «σοκολατάκια-βραχάκια» ή «ανώμαλα»! Όπως και να τα πεις, πρόκειται για λιχουδιές που δεν μπορείς να τους αντισταθείς εύκολα!

Υλικά

- 350 γρ. αμύγδαλα ψημένα
- 3 κουβερτούρες
- 4 κ.σ. ηλιέλαιο

Προετοιμασία

Σε μπεν μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα.

Προσθέτουμε το λάδι και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε τα αμύγδαλα και κατεβάζουμε από την φωτιά.

Στρώνουμε μια λαδόκολλα. Με ένα μικρό κουτάλι απλώνουμε τα αμύγδαλα και τα αφήνουμε να κρυώσουν. Μπορούμε να κάνουμε την ίδια διαδικασία με λευκή

κουβερτούρα.

Στο τελείωμα, μπορούμε να λιώσουμε λίγη σκούρη κουβερτούρα και με ένα κουτάλι να κάνουμε γραμμές πάνω από τα λευκά σοκολατάκια μας!

ABOUT ΠΑΝΤΕΛΗΣ ΚΑΤΡΑΚΑΡΗΣ



Ένα ταξίδι στις γεύσεις, στη φαντασία, στην παράδοση μέσα από την κουζίνα που όλοι αγαπάμε.

<https://www.thinkdrops.gr/2017/12/22/sokolatakia-me-xirous-karpous-anomala/>