

Σοκολατάκια με φυστικοβούτυρο (Chocolate & Peanut butter cups), από την Θέμιδα Καρδιόλακα και το olivemagazine.gr!

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ:

[Mama Knows – Θέμις Καρδιόλακα](#)

[όλες οι συνταγές του chef »](#)

Φτιάχνουμε τα αγαπημένα [σοκολατάκια](#) της Αμερικής στο σπίτι!

Υλικά

- 250 γρ. κουβερτούρα
- 80 γρ. φυστικοβούτυρο
- 1 κουτ. σούπας ζάχαρη άχνη
- 1 κουτ. σούπας βούτυρο λιωμένο

Διαδικασία

Σε ένα δισκάκι απλώνετε 15 μικρά χαρτάκια για muffins.

Λιώνετε τη μισή κουβερτούρα σε μπεν μαρί.

Ρίχνετε μία κουταλιά του γλυκού από την κουβερτούρα στα χαρτάκια για muffins (χτυπάτε το κάθε χαρτάκι στον πάγκο για να καλύψει τον πάτο του χαρτιού) και τα τοποθετείτε για 10-15 λεπτά στην κατάψυξη.

Σε ένα μπολ ανακατεύετε με το μίξερ χειρός το φυστικοβούτυρο,

τη ζάχαρη και το λιωμένο βούτυρο για ένα λεπτό περίπου.

Τα βγάζετε από την κατάψυξη.

Στρώνετε 1 κ.γλ. από το φυστικοβούτυρο και τα ξαναβάζετε στην κατάψυξη για 10-15 λεπτά.

Λιώνετε την υπόλοιπη κουβερτούρα στο μπεν μαρί.

Στρώνετε την υπόλοιπη κουβερτούρα επάνω από το φυστικοβούτυρο.

Τα βάζετε στο ψυγείο, όπου και διατηρούνται.

<https://tinyurl.com/y9jj3gm3>