Peanøttkonfekt



Ingredienser

100 g lys kokesjokolade
15 g delfiafett
75 g saltede peanøtter (se tips)
75 g rosiner

Pynt:
små konfektformer

Fremgangsmåte

Smelt delfiafett og kokesjokoladen i en liten kjele på svak varme eller i en liten bolle over vannbad. Rør inn peanøtter og rosiner.

Sett konfektformene utover på et brett e.l. som passer i kjøleskapet. Fordel sjokoladeblandingen i konfektformene ved hjelp av to teskjeer. Sett brettet med formene kaldt til konfekten har stivnet.

Oppbevar konfekten i kjølig i en liten kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Jeg synes at "Peanøttkonfekt" smaker aller best med saltede peanøtter, fordi dette gir en god kontrast til de søte rosinene og sjokoladen. -Men dette er selvsagt en smaksak! Ønsker du mindre saltsmak, kan du skylle peanøttene i litt vann og tørke dem i et hånkle etterpå. Eller du kan kjøpe usaltede peanøtter (fås som regel kjøpt med skall).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/peanottkonfekt