Nugattikonfekt

Ingredienser



200 g kokesjokolade
250 g Nugatti

Fremgangsmåte

Smelt kokesjokolade og Nugatti sammen i en bolle over vannbad. Rør blandingen sammen.

Ha bakepapir i en liten langpanne (ca 20x30 cm). Hell sjokolademassen i den ene enden av langpannen. Smør massen utover til den tykkelsen du ønsker. (Personlig synes jeg det passer å bruke ca halve langpannen, slik at du får en firkant på ca 20x15 cm). Sett i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Løft sjokoladen ut av formen ved å ta tak i bakepapiret. Skjær sjokoladekonfekten opp i små firkanter.

Tips

Nugatti er et populært sjokolade- og nøttepålegg fra Stabburet. 250 g Nugatti tilsvarer en liten boks eller en halv stor boks.

Oppbevares kjølig.

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

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