Sjokolademandler

Ingredienser



♥ 250 g mandler
♥ 100 g kokesjokolade
♥ 40 g kakaopulver
♥ 0,5 ts flaksalt (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Ha mandlene i en boks med lokk.

Smelt kokesjokolade. Dette gjøres raskt ved å ha sjokoladen i en kopp som du setter en kort stund i mikrobølgeovnen, eller så kan du smelte sjokoladen over vannbad. Hell den smeltede sjokoladen over mandlene.

Bland godt sammen med en skje slik at alle mandlene blir godt dekket av smeltet sjokolade.

Ha over kakaopulver (og eventuelt en klype maldonsalt hvis du liker det).

Sett på lokket og rist på boksen til kakaopulveret har fordelt seg jevnt rundt alle mandlene og de ikke lenger er klissete (se tips).

Ha sjokolademandlene på et bakepapirdekket brett. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet helt, ca. 30 minutter.

Ha sjokolademandlene deretter i en skål eller boks med lokk.

Tips

♥ Sikt kakaopulveret før du har det over mandlene så det ikke er klumper i det.

♥ Hvis du ser at noen mandler har klistret seg sammen etter at du har ristet dem i kakaopulver, skiller du dem fra hverandre med to gafler, setter på lokket igjen og rister litt til.

♥ Kakaopulver som blir igjen i boksen kan brukes i en sjokoladekake på samme måte som vanlig kakaopulver, selv om kakaopulveret vil ha litt mer av den smeltede sjokoladen i seg.

♥ Sjokolademandlene kan oppbevares både i kjøleskapet og i romtemperatur.

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

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