Batoane de ciocolata crocante

[shashin type="photo" id="17352" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Mai am pe blog cateva retete de batoane de ciocolata facute in casa, dar cea de-acum e putin diferita. Adica, se face mai rapid, mai usor si are o textura „putin" mai crocanta

Ingrediente:

– 200 g. ciocolata dulce/amaruie
– 35 g. unt (80% grasime)
– 100 g. fulgi de porumb (cu adaos de nuci)
– 100 g. cirese confiate sau **visine din dulceata**

Mod de preparare:

Topiti ciocolata, rupta in bucatele, impreuna cu untul rece intr-un bol la microunde sau la bain-marie. Zdrobiti cu ajutorul unui sucitor fulgii de porumb sau la robotul de bucatarie, ca mine, daca vreti sa nu se simta atat de tare iar dupa aceea amestecati totul cu ciresele sau visinele din dulceata.
Adaugati ciocolata topita cu untul si amestecati pentru uniformizare.
Turnati compozitia intr-o forma tapetata cu folie transparenta si dati la congelator timp de 2 ore.
Taiati batoane si serviti cu cacao cu lapte sau cu o **ceasca de cafea** mai aromata.

Se prepara aproape-n joaca, iar gustul e chiar de milioane!!!
Sper sa va convinga pozele















P.S. Seamana grozav de mult cu delicatesele astea mici …**„Tarte” crocante cu Mars si fulgi de porumb**