

# Crossies cu ciocolata



*Laura Sava*

Daca nu ati gustat pana acum crossies cu ciocolata, va invit sa experimentati ☐

Aceste „crossies” sunt niste gustari dulci, foarte populare in Germania, compuse din fulgi de ovaz sau porumb...plus alte cateva ingrediente ☐ ...si invelite in ciocolata.

Ceva foarte bun si extrem de usor de facut!!!

M-am ghidat initial dupa o reteta desprinsa dintr-o revista de-a mea, sifonata rau ( o am de-acum doua decenii ☐ ), in care aceste mici bunatati erau folosite drept ornamente pentru un tort, dar apoi am dat de linkul de pe **Chefkoch**, in care aceste „crossies” erau un pic mai complex croite, adica cu adaos de nuca de cocos, migdale, adica intr-un final (mai) yummy!!!

In reteta mea se amestecau doar ciocolata si fulgi de ovaz/musli. Bun si-asa!!!

## Ingrediente:

- 150 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata neagra

- 50 g fulgi de nuca de cocos
- 125 g fulgi de ovaz (crocanti, cu stafide) sau cornflakes/musli
- 25 g migdale (coapte si tocate)

## Mod de preparare:

Topiti ciocolata in bain-marie (nu va amagiti, n-am folosit nici de data asta din aia neagra ☐ ), adaugati nuca de cocos, fulgii de ovaz sau porumb ori musli si migdalele maruntite. Amestecati totul foarte bine.

Tapetati apoi o tava cu hartie de copt; ungeti-o cu ulei (cu pensula de bucatarie). Luati galuste=crossies din compozitie, cu ajutorul a doua lingurite, si asezati-le pe hartia unsa:



Lasati-le la racit, si-apoi...liber la rontaiala!!!! ☐

...desi a doua zi sunt muuult mai bune!!!



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Rapid si delicios!!!



P.S. La mine-n revista zicea asa:

- 100 g ciocolata cu lapte
- 100 g ciocolata amaruie
- 200 g fulgi de ovaz sau musli

Modul de preparare e acelasi, asa ca va urez spor in prepararea ambelor variante! ...iar **aici** mai aveti o idee!