

Nepečené čokoládové jednohubky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- citronová kůra 2 špetka
- kvalitní hořká čokoláda 2 ks
- cukr nebo med 2 lžice
- máslo 80 g
- **podle potřeby**
- sušené švestky 1 ks
- mandle 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si střední plech nebo jinou formu.

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem. Osladíme cukrem nebo medem. Přidáme trošku nastrouhané citronové kůry.

Na plech rozsypeme spařené a oloupané mandle, které ještě můžeme rozdrtit. Přisypeme nadrobno nakrájené švestky. Vše zalijeme čokoládovou směsí a necháme zatuhnout (ne úplně).

Pak pomocí lžičky vykrajujeme kopečky, které klademe do papírových košíčků a necháme v chladu ještě více zatuhnout.

Nepečené čokoládové jednohubky připravujeme kdykoli je chuť.