

Mandle v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mandle 100 g
- Mléčná čokoláda 100 g
- Máslo 30 g
- Papírové košíčky 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Bangladéš

Počet porcí: 4

Postup:

Mandle vhodte do vroucí vody a nechejte 1 minutku vařit. Přecedte je a hned je sloupněte. Jde to velmi snadno.

Ještě teplé je rozkrájejte na nudličky a na sucho opražte v troubě. Než se mandle opraží, rozpustíte v mikrovlnné troubě máslo a na kostky nalámanou čokoládu. Vlnění trvá na nejvyšším stupni asi 2-3 minutky. Musí se to pohlídat! Kdo mikrovlnku nevlastní nebo ji nemiluje, rozpustí v hrnku nad párou.

Čokoládovou hmotu promíchejte lžičkou, aby v ní nezůstaly kousky čokolády. Přidejte opražené mandle a znovu promíchejte. Malou lžičkou dávejte do papírových košíčků kopečky a nechejte v chladnu ztuhnout.