

Σπιτικά σοκολατάκια με χαλβά από ταχίνι, κουβερτούρα και ξηρούς καρπούς

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά

200γρ χαλβά από ταχίνι

150γρ κουβερτούρα

50γρ μαργαρίνη

10 μπισκότα τύπου digestive

1 φλιτζάνι ψιλοκομμένα καρύδια

100 γρ κακάο για πασπάλισμα

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι λιώνουμε την κουβερτούρα μαζί με τη μαργαρίνη. Σε ένα μπολ σπάμε με το χέρι μας το χαλβά σε μικρά κομμάτια και προσθέτουμε τη λιωμένη κουβερτούρα. Προσθέτουμε τα μπισκότα πολύ ψιλοκομμένα και τα καρύδια. Ανακατεύουμε καλά να ομογενοποιηθούν. Στη συνέχεια πλάθουμε μικρά μπαλάκια και τα ρολάρουμε στο κακάο για να καλυφθούν εντελώς.

Πηγή: neadiatrofis.gr