

24 Αυγούστου 2018

Νηστίσιμα σοκολατάκια δημητριακών

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία



**Υλικά:**

200 γραμμ. σοκολάτα ουβερτούρα
1/2 φλιτζ. νιφάδες ρυζιού με κακάο (φλέικς)
1/2 φλιτζ. καρύδια χοντροκομμένα
1/2 φλιτζ. σταφίδες

Εκτέλεση:

Λιώνουμε την ψιλοκομμένη κουβερτούρα σε μπεν μαρί και την αφήνουμε λίγο να κρυώσει. Προσθέτουμε τις νιφάδες, τα καρύδια, τις σταφίδες και ανακατεύουμε, να βραχούν καλά. Απλώνουμε λαδόκολλα σε ένα δίσκο. Ακουμπάμε κουταλιές από το μείγμα, όσο μικρές ή μεγάλες θέλουμε. Αφήνουμε τα σοκολατάκια να κρυώσουν καλά.

Πηγή: infokids.com.cy