

## ШОКОЛАДОВИ БОНБОНИ



Десерти

### Продукти:

- 100гр. Натурален шоколад
- 2 с.л. Кокосово масло
- Лешников тахан
- Кокосови стърготини
- Лешници

### Начин на приготвяне

- 1 Начупваме шоколада на блокчета и го разтопяваме на водна баня.
- 2 След като по-голямата част от шоколада е разтопен добавяме двете лъжици кокосово масло.
- 3 Разбъркваме докато шоколада и кокоса се смесят.
- 4 След като се е получила еднородна, супер вкусна и ароматна смес, махаме от котлона и започваме да правим формичките за бонбоните.
- 5 Аз използвам хартиени формички, подобни на тези за мъфини, но по-малки. Може да направите отливката както пожелаете
- 6 Слагаме на дъното на формичката малко от разтопения шоколад.
- 7 След това върху него слагаме една чаена лъжица лешников тахан.
- 8 Отгоре слагаме отново от разтопения шоколад.
- 9 Завършваме като поръсим с натрошени лешници и кокосови стърготини.
- 10 Слагаме формичките във фризера за няколко часа, за да стегне сместа. След като бонбонките са стегнали ги изваждаме от фризера и дегустираме.