

ČOKOLADNI HRSKAVCI

- 100 gr čokolade za kuhanje
- 100 gr mliječne čokolade
- 100 gr kukuruznih pahuljica
- 1 vanilj šećer
- 1 žlica Nutelle ili sličnog namaza
- 50 gr masla

Maslo, čokoladu za kuhanje, mliječnu čokoladu te vanilj šećer otopite na pari. U to dodajte kukuruzne pahuljice i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi. Nakon pola sata dodajte žlicu Nutelle i oblikujte dvjema žlicama hrpice. Stavljajte ih na foliju i u frižider. Nakon par sati hrpice stavite u košarice i poslužite.

