



Tropisk sjokoladekonfekt

Ingredienser

200 g macadamianøtter
50 g kokos
300 g melkesjokolade

Fremgangsmåte

Hakk nøttene fint (se tips) og bland med kokos. Smelt sjokoladen (over vannbad eller i mikro) og rør inn nøtteblandingen.



Ha bakepapir på et Brett som passer i kjøleskapet. Sett topper med to teskjeer (jevn til litt med fingrene). Sett kjølig til sjokoladen har stivnet.

Tips

Macadamianøtter fås kjøpt i serien til Den lille nøttefabrikk, og dessuten i mange innvandrere- og delikatessebutikker. Macadamianøttene kan gjerne ristes i noen minutter i ovnen på 250°C til de blir lett gyldne, før de hakkes. Det fremhever smaken på nøttene.

Melkesjokolade kan byttes ut med lys kokesjokolade.

Oppbevares kjølig.

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/tropisk-sjokoladekonfekt>