



Sjokoladekonfekt

Ingredienser

200 g lys kokesjokolade

Fyll:

24 hasselnøtter (se tips)

Pynt:

24 små konfektformer

Fremgangsmåte

Smelt sjokoladen i en metallbolle over vannbad.

Sett konfektformene utover på et brett som passer i kjøleskapet. Fyll litt sjokolade i en konfektform med to teskjeer. Legg i en hasselnøtt og fyll opp med mer sjokolade. Gjenta med resten av formene til all sjokolade er brukt opp.

Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

Hasselnøttene kan selvsagt byttes ut med andre nøtter eller annet fyll du måtte like, for eksempel en liten bit marsipan, nougat, kanskje en bit tørket aprikos, eller hva med en liten mintpastill...?

Konfekten må oppbevares i kjøleskapet, ellers blir den klissete.

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

