



Schokokrossies

Zutaten

100g Schokolade
Cornflakes

Dekoration

Kokosraspel

Schokolade in kleine Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Am besten nutzt zu eine große Schüssel, da du später die Cornflakes unterheben musst. Achte darauf, dass kein Wasser in die schmelzende Schokolade kommt, da sie sonst stockt. Hebe nun nach und nach die Cornflakes unter. Die Cornflakes sollen gut mit Schokolade überzogen sein. Forme mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen und bestreue sie mit Kokosraspeln. Lasse die Schokokrossies auf dem Balkon oder Kühlschrank abkühlen.

FB: Guerilla[K]fee

Coupez le chocolat en petits morceaux et faites fondre au bain-marie. Il est préférable d'utiliser un grand bol car vous devrez incorporer les flocons de maïs plus tard. Assurez-vous qu'aucune eau ne pénètre dans le chocolat fondant, sinon il se figera. Maintenant, incorporer progressivement les cornflakes. Les cornflakes doivent être enrobés de chocolat. Utilisez deux cuillères à café pour former de petits tas et saupoudrez-les de noix de coco séchée. Laissez refroidir les pépites de chocolat sur le balcon ou au réfrigérateur.