

Kuglice od slanutka s čokoladom

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

1 limenka K Plus slanutka
40 g maslaca od kikirikija
50 g meda
1 Sweet chef vanilin šećera
50 g zobnih pahuljica
40 g nasjeckane Sweet chef tamne čokolade



Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Limenku slanutka ocijedite i dobro operite. Stavite posušeni slanutak u posudu multipraktika ili zdjelu u kojoj ćete raditi sa štapnim mikserom.

Dodajte maslac od kikirikija, med, vanilin šećer i miksajte nekoliko minuta, dok smjesa nije postala potpuno glatka. Dodajte zobne pahuljice i miksajte još par minuta.

Za kraj u smjesu ručno umiješajte tamnu čokoladu i oblikujte u kuglice od ~25 g. Ostavite u hladnjaku, u zatvorenoj posudi, najmanje 1 h da se okusi povežu.

Čuvajte u hladnjaku i jedite po želji!