



Pekanbites

Antal: recept_2018_09_18_38

Dessa små pekanbites är perfekt för att lindra sötsuget eller som tillbehör till en kopp kaffe eller te.

Pris:

125 g mörk choklad
32 pekannötter
1 dl riven kokos
1 dl mandelspån

Bryt chokladen i bitar och smält den. Jag brukar koka upp en gryta med vatten, ta den från plattan, placera en djup tallrik ovanpå vattengrytan och sedan placera chokladen i tallriken. Värmen från vattnet värmer upp tallriken som i sin tur smälter chokladen.

Bryt eller grovhacka 16 av pekannötterna i mindre bitar. Håll dem sedan i den smälta chokladen tillsammans med kokos och mandelspån. Rör runt så att allt blandas ordentligt med chokladen.

Klicka ut den chokladiga nötsmeten i små pappersformar och dekorera med en pekannöt och lite riven kokos. Låt stå i kylskåp tills chokladen stelnat helt och servera sedan.