

Chokoladebarer

Opskrift til En rugbrødsform, 12 stykker

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

15 minutter på frys

Samlet tid

30 minutter i alt

Ingredienser

- 150 g mørk chokolade
- 1 spsk. kokosolie
- 3 spsk. peanutbutter
- 10-12 bløde dadler
- 100 g nødder: mandler, hasselnødder, valnødder, peanuts, pistacie eller lignende

Sådan gør du

1. Kom chokolade og kokosolie i en skål, smelt det i mikrobølgeovnen eller over vandbad
2. Fjern stenene fra dadlerne
3. Fjern skaller fra pistacienødder, hvis du bruger dem.
4. Kom halvdelen af den smelte chokolade i en form beklædt med bagepapir
5. Pres dadlerne ned oven på. Jeg synes det er nemmest at presse dem flade i mellem fingrene og så lægge dem ned som et lag oven på chokoladen
6. Smør peanutbutter ud over
7. Kom så de forskellige nødder på, du kan hakke dem groft inden. Du kan også bare komme hele nødder på
8. Hæld så det sidste chokolade hen over
9. Sæt dem på frys i 10-15 minutter
10. Skær ud i skiver og stil evt. på frys igen, hvis de ikke skal spises med det samme