

קוביות פאדג'י נוטלה ומקדים

אצהרה: אחרי הקוביה הראשונה לא תיכזבו להפסיק...

האצרכים:

300 גרי שוקולד מריר (עם 60% קקאו)

350 גרי מאמח נוטלה (בנצנת)

200 גרי שקדים גרוסים

ההכנה:

ממיסים את השוקולד בקערה מעל אומבט מים חמים ומערבבים למשחה חלקה ומוסיפים את מאמח הנוטלה.

קולים את השקדים במיקרו (כדקה) ומערבבים לחמוך תערובת השוקולד. יוצקים לתבנית חד פעמית (22X17) ומצננים לפחות 3 שעות במקרר. יש להוציא את אלבן השוקולד מהמגש ולחמוך על קרש חיתוך לקוביות קטנות (2X2). ניתן ליצוק את התערובת למנעמים קטנים ואישיים ולחמוך את שלב החיתוך הקשה.

טיפ קטן: קחו קופסת מתנה, אלטו בתוכה קוביות שוקולד וארזו עם צלופן וסהי מתנה.

פ'נוק נעים...

• מקור המתכון מיפשוט לאומיילי-לי ארלי לופט ואריאלה ג'טנברג-לנרס