LINDA BEN

Hollustu nammibitar



Eldunartími

1 klst

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Þessir hollustu nammibitar eru alveg einstaklega bragðgóðir! Þeir eru mjúkir og klístraðir, sætir og stökka dökka súkkulaðið utan um gerir þá algjörlega ómótstæðilega.
Þeir eru búnir til úr aðeins 5 innihaldsefnum og það er mega einfalt að smella í þá.
Maður setur döðlur, kasjúhnetur, kakó og tahini í blandara og maukar saman. Svo pressar maður maukið í form og fyrstir. Því næst bræðir maður dökkt suðusúkkulaði yfir og sker í bita. Bitarnir geymast vel inn í ísskáp í lokuðu íláti.

Hollustu nammibitar

- 250 g döðlur
- 150 g kasjúhnetur
- 150 g tahini
- 20 g síríus sælkerabaksturs kakóduft
- U.þ.b 1 msk vatn (ef þarf)
- 200 g 70% síríus suðusúkkulaði

Aðferð

1. Setjið döðlur, kasjúhnetur, tahini og kakó í matvinnsluvél, maukið.
2. Pressið deigið í smjörpappírsklætt eldfastmót sem er 20×15 cm eða álíka stórt. Setjið í frysti í 1-2 klst.
3. Bræðið helminginn af dökka súkkulaðinu yfir vatnsbaði, þegar það er bráðnað alveg takið þá það upp úr vatnsbaðinu, brjótið restina af súkkulaðinu ofan í brædda súkkulaðið og hrærið þar til allt hefur bráðnað saman.
4. Hellið brædda súkkulaðinu yfir eldfastamótið og látið súkkulaðið stirðna. Skerið í bita.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.