LINDA BEN

Súkkulaðihúðuð kóngulóarepli



Eldunartími

20 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Súkkulaðihúðuð kóngulóarepli er hentugt Halloween snarl sem hentar vel í Halloween partýið, bæði fyrir börn og fullorðna. Þetta er svakalega gott og alls ekki svo óhollt þar sem þetta eru einungis epli, hnetusmjör, salt stangir og dökkt 56% Barón súkkulaði.
Kóngulóareplin eru líka einföld í framkvæmd svo það er upplagt að fá börnin í að hjálpa til við að gera þau.

Súkkulaðihúðuð kóngulóarepli

- Epli
- Hnetusmjör
- Salt stangir
- Barón 56% súkkulaði
- Nammi augu

Aðferð:

1. Skerið eplin í þykkar sneiðar, u.þ.b. 1/2 – 1 cm þykkar.
2. Smyrjið eplasneiðarnar með hnetusmjöri.
3. Brjótið hverja salt stöng í 3 bita og raðið 4 bitum sitthvorum megin ofan á hnetusmjörið svo þær standi út eins og kóngulóarlappir.
4. Bræðið helminginn af súkkulaðinu yfir vatnsbaði. Takið brædda súkkulaðið upp úr vatnsbaðinu og brjótið seinni helminginn af súkkulaðinu ofan í brædda súkkulaðið og veltið þar til allt hefur bráðnað. Ef allt súkkulaðið nær ekki að bráðna, þá rétt setjiði skálina aftur ofan í vatnsbaðið til að ylja súkkulaðinu svo það bráðni (ætlunin er að bræða súkkulaðið án þess að hita það mikið því annars verður það ekki stökkt aftur)
5. Smyrjið brædda súkkulaðinu yfir hnetusmjörið og salt stangirnar, setjið nammi augu á súkkulaðið. Leyfið súkkulaðinu að stirðna á svölum stað.

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.