

Σοκολατάκια με Λευκή Σοκολάτα και Αμύγδαλα

Μία απίστευτα εύκολη και υπερλιχουδιαστή συνταγή!
Σοκολατάκια Ανώμαλα με Αμύγδαλα και Λευκή Σοκολάτα!!

Υλικά

- Μία Λευκή Σοκολάτα Κουβερτούρα (περίπου 200 γρ.)
- 100 γρ. καθαρισμένα Αμύγδαλα
- Ξύσμα από ένα λεμόνι
- Λίγο ηλιέλαιο



Εκτέλεση

- Ψιλοκόβεις την σοκολάτα και την λιώνεις σε μπεν μαρί μαζί με 1 κουταλιά λάδι.
- Απλώνεις λαδόκολλα σε ένα δίσκο ή ταψάκι.
- Όταν λιώσει η σοκολάτα προσθέτεις ξύσμα λεμονιού και αμύγδαλα.
- Με ένα κουτάλι φτιάχνεις 10 σοκολατάκια στην λαδόκολλα.
- Βάζεις τα σοκολατάκια στο ψυγείο για 2 ώρες να σκληρύνουν...
- και είναι έτοιμα! Σερβίρεις και απολαμβάνεις!
- Αν δεν τα φάτε αμέσως, φύλαξε τα στο ψυγείο.

ΔΕΣ ΚΑΙ ΒΙΝΤΕΟ ΜΕ ΤΗΝ ΕΚΤΕΛΕΣΗ



[ΔΕΣ ΚΙ ΑΛΛΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΕΔΩ](#)