

Σοκολατάκια με κάστανο και στέβια



Νόστιμα σοκολατάκια με κάστανο. Μια πολύ νόστιμη συνταγή που μπορείτε να κάνετε ειδικά αν λατρεύετε τα κάστανα. Πάμε να δούμε τα υλικά.

Υλικά:

200 γρ. κάστανα λιωμένα

80 γρ. Βούτυρο Αγελάδος Χωριό ή Βούτυρο Ελαφρύ soft Χωριό

100 γρ. αμύγδαλα ή κάσιους τριμμενα

3-4 κουταλιές κακάο

4 κουταλιές της σούπας ISOSTEVIA

1 βανίλια

30 χαρτάκια φοντάν

Εκτέλεση:

Ριχνεις τα λιωμένα κάστανα σε ένα μπολ, με το κακάο, τη στέβια, τη βανίλια, και το βούτυρο και το ανακατεύεις με τα χέρια. Τα πλάθεις σε μπαλάκια και τα βουτάς μέσα στο κακάο ή στο τριμμένο ξηρό καρπό. Μπορείς επίσης να τα βουτήξεις μέσα σε λιωμένη σοκολάτα ή τρούφα. Τα βάζεις στο ψυγείο για τουλάχιστον μία ώρα.



Tips για κάστανα:

- Για εξτρά γεύση στο νερό που βράζουμε τα κάστανα ρίχνουμε και ένα κλαράκι δενδρολίβανο ή ένα ξυλάκι κανέλα.
- Για πιο νόστιμα και γλυκά κάστανα βάλτε τα για μία ώρα σε μπωλ με νερό και 2 κουταλιές ζάχαρη.
- Τα κάστανα πρέπει να είναι ζεστά όταν τα ξεφλουδίζουμε. Αν κρυσώσουν ξεφλουδίζουν πιο δύσκολα.
- 10 μεγάλα κάστανα περιέχουν μόνο 170 θερμίδες.
- Το κάστανο είναι ο ξηρός καρπός με τα λιγότερα λιπαρά.



Αν θέλεις εύκολο και γρήγορο τρόπο για να καθαρίσεις τα κάστανα δες [εδώ](#).

Δες τα πιο τέλεια μάφιν με μήλο και κάστανο [εδώ](#).

Δες εδώ σαλάτα με κάστανο και ρόδι [εδώ](#)