

MANDLER MED CHOKOLADE OG LAKRIDS

—Mandler med både smeltet chokolade og lakridspulver er en fantastisk snack som er let at lave.

•

Ingredienser

- 100 g chokolade efter eget valg (f.eks. lys, mørk eller hvid)
- 3 dl mandler
- 40 g lakridspulver

Læg mandlerne på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen ved 200 grader i 8 minutter. Rør lidt i dem undervejs, så de bages på begge sider. Tag mandlerne ud af ovnen.

Sæt ovnen ned på 75 grader og smelt chokoladen i en ildfast skål eller lignende.

Drys en tredjedel af lakridspulveret på et stykke bagepapir på en kold bageplade. Vend mandlerne i den smeltede chokolade og læg dem på bagepladen med lakridspulver. Drys resten af lakridspulveret over, og sæt pladen på køl.

Når det er afkølet og chokoladen er størknet helt, brækkes mandlerne fra hinanden. Opbevar dem i en lufttæt beholder.

