Бонбон из каштанов

Kestaneli Bonbon

500 гр. каштанов
80 гр. черного шоколада
1 ст.л. маргарина
0,5 стакана сахарной пудры
2 ст.л. какао
2 ст.л. кокосовой стружки
1 пакетик ванилина

На каштанах сделать надрез, положить в скороварку, залить водой выше на 1 палец, закрыть крышкой. Варить 10 минут.
Затем очистить каштаны от коры.
Растопить шоколад в сковороде на медленном огне добавив маргарин и какао.
Залить каштаны шоколадом, добавить ванилин и сахарную пудру, измельчить блендером в пюре.
Затем добавить кокосовую стружку и замесить.
Сформировать из смеси шарики и положить на бумагу для выпечки, оставить на 1 час.
Затем положить в конфетницу.

По желанию можно обвалять в кокосовой стружке, не добавляя в смесь.

© ml.md (русский) рецепт #: 1677 | название рецепта: Бонбон из каштанов | история: 20.04.2024 - 04:27