



## 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 сковорку, залить водой выше на 1 палец, закрыть крышкой. Варить 10 минут.
- # Затем очистить каштаны от коры.
- # Растишь 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.