



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

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 обвалить в кокосовой стружке, не добавляя в смесь.