



σοκολατάκια με αμύγδαλο & κακάο
με φουντούκια & κάρδαμο



υλικά

σοκολατάκια με αμύγδαλο & κακάο
(για 30-35 σοκολατάκια)

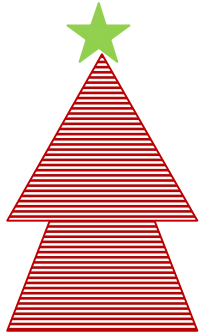
σοκολάτα κουβερτούρα
αμύγδαλα με τη φλούδα
κακάο σκόνη

100γρ
60 – 80 γρ
20 – 30γρ

σοκολατάκια με φουντούκια & κάρδαμο
(για 30-35 σοκολατάκια)

σοκολάτα κουβερτούρα
φουντούκια
κάρδαμο κοπανισμένο

100γρ
100 - 120 γρ
½ κουταλάκι



εκτέλεση



γονείς

Τοποθετούμε τα αμύγδαλα σε ένα ταψί αραιά. Τα καβουρδίζουμε στο φούρνο σε χαμηλή θερμοκρασία (100°C), μέχρι να πάρουν λίγο χρώμα. Για να τσεκάρουμε αν είναι εντάξει βγάζουμε ένα από το φούρνο και αν σπάει εύκολα είναι έτοιμα.



Σε μπέν μαρί λιώνουμε την κουβερτούρα και τη μεταφέρουμε σε ένα μπώλ. (για τα σοκολατάκια με τα φουντούκια προσθέτουμε στη σοκολάτα και το κάρδαμο)



Σε ένα άλλο μπώλ βάζουμε το κακάο.

Ρίχνουμε δύο δύο τα αμύγδαλα στη σοκολάτα. Με ένα πιρούνι 'ψαρεύουμε' τα αμύγδαλα και τα βάζουμε στο μπώλ με το κακάο.



Με ένα κουταλάκι τα κυλάμε στο κακάο και τα βάζουμε πάνω σε ένα αντικολλητικό χαρτί για να στεγνώσουν.

Την ίδια διαδικασία κάνουμε και με τα φουντούκια. Απλά τα βουτάμε μόνο στην αρωματισμένη με κάρδαμο σοκολάτα και όχι στο κακάο.



Μόλις στεγνώσουν τα σοκολατάκια μας τα βάζουμε στο κουτάκι που έχουμε φτιάξει και είναι έτοιμα.

