

Orangechokolade mandler ca. 125 g

125 g. mandler
25 g kokosolie
25 g. kakaosmør
1½ spsk. agavesirup
1 spsk. kakaopulver + kakaopulver
til at drysse mandlerne med
Et meget lille nib salt
revet appelsinskræl fra ¼ appelsin



Sådan gør du:

Rist nænsom mandlerne på panden til de begynder at tage lidt farve og lad dem køle af. Smelt forsigtigt kakaosmørret i en gryde over vandbad. Når det er helt smeltet røres det godt sammen med kokosolie, agavesirup og kakao.

De nu afkølede mandler tilsættes og der røres jævnlige til chokoladen er næsten helt stivnet. Vend mandlerne ud på et stykke bagepapir og lad chokoladen stivne helt. Tilsidst vendes mandlerne rundt i kakaopulver til hele overfladen er dækket. Opbevares køligt.

Bonusinfo: Chokoladen er ikke så varme-resistent som alm. chokolade, så pas på med chokolade-fingre. Mørk chokolade med stevia eller birkesød kan bruges i stedet.