KORUZNI POLJUBČKI

Vir: <https://oblizniprste.si/slastne-sladice/koruzni-poljubcki-z-brusnicami/>



**PRIPRAVI SI ZDRAVO SLADICO. RECEPT JE ZELO ENOSTAVEN. PRI PRIPRAVI NAJ TI NEKDO POMAGA.**

PRIPOMOČKI:

* TEHTNICA
* KOMPLET ZA KUHANJE NAD SOPARO
* PLADENJ
* MAJHNE KOŠARICE ZA MAFINE
* VELIKA ŽLICA
* DVE MAJHNI ŽLIČKI

SESTAVINE:

* 50 g MLEČNE ČOKOLADE
* 100 g JEDILNE ČOKOLADE
* 70 g KORUZNIH KOSMIČEV
* 30 g SUHIH BRUSNIC

PRIPRAVA:

V lonec natočimo malo vode, gor pa položimo posodo, v katero nalomimo obe vrsti čokolade. Izberemo večjo posodo, saj bomo kasneje dodali vse sestavine v to posodo. Segrevamo in tako nad soparo topimo čokolado. Vmes premešamo in ko je večji del čokolade stopljen, skledo umaknemo z lonca. Z mešanjem dosežemo, da se čokolada do konca stopi.

Suhe brusnice narežemo na manjše koščke. Namesto brusnic lahko uporabimo tudi drugo suho sadje, na primer rozine, slive, fige …

Narezane brusnice vmešamo v stopljeno čokolado.

K čokoladi in brusnicam dosipamo še koruzne kosmiče.

Z žlico dobro premešamo, da se vseh kosmičev oprime čokolada.

Čokoladne kosmiče nalagamo na pladenj, obložen s papirjem za peko ali pa kar v majhne košarice za mafine. To najlažje storimo z dvema žličkama.

Tako pripravljene poljubčke položimo v hladilnik, da se čokolada strdi in se koščki kosmičev sprimejo v kupčke. Koruzne poljubčke hranimo v hladilniku.

DOBER TEK TI ŽELIM !

 Veronika