



Σοκολατάκια με corn flakes

Ένα γρήγορο και απλό σνακ που δεν χρειάζεται ψήσιμο!

Υλικά:

- ❖ 300 γρ. corn flakes
- ❖ 600 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα
- ❖ 25 γρ. βούτυρο (προτίμησε φυτικής προέλευσης)

Έτσι θα τα φτιάξεις:

- Κομματίασε την σοκολάτα και βάλε την μαζί με το βούτυρο σ' ένα μπολάκι.
- Τοποθέτησε αυτό το δοχείο μέσα σε μια ρηχή πλατιά κατσαρόλα που έχει μέσα 2-3 εκατοστά νερό (μπεν-μαρί).
- Άναψε το μάτι της κουζίνας και περίμενε μέχρι να βράσει το νερό. Μετά, χαμήλωσε τη φωτιά, αλλά το νερό πρέπει να συνεχίζει να βράζει ελαφρώς.
- Ανακάτεψε σιγά-σιγά το βούτυρο με τη σοκολάτα, μέχρι να λιώσουν.
- Κλείσε το μάτι της κουζίνας και βγάλε με μεγάλη προσοχή το δοχείο από το ζεστό νερό.
- Πρόσθεσε στο λιωμένο μείγμα τα corn flakes και ανακάτωσε πολύ προσεκτικά. Δεν πρέπει να λιώσουν!
- Κάλυψε το ταψί σου με χαρτί ψησίματος.
- Μ' ένα κουταλάκι πάρε λίγο-λίγο από το μίγμα και βάλε το πάνω στο ταψί (σε μπουκίτσες).
- Τώρα κάνε λίγο υπομονή και περίμενε μέχρι να κρυώσουν και να σταθεροποιηθούν.
- Όταν κρυώσουν τελείως, βάλε τα σ' ένα δοχείο και διατήρησέ τα στο ψυγείο. Έτσι θα παραμένουν κρύα και τραγανά.

