Domácí čokoládové bonbony

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

50 g	kakaové máslo
2 lžíce	holandské kakao
2 lžíce	moučkový cukr
podle chuti	nasekané oříšky, mandle nebo drcené kakaové boby



Postup přípravy

Kakaové máslo rozehřejeme ve vodní lázni. Přimícháme kakao a osladíme cukrem. Důkladně promícháme, aby nám vznikla zcela hladká čokoládová hmota. Tu přelijeme do formiček na čokoládu (nejlepší jsou silikonové) a necháme ztuhnout. Hotové bonbony vyklopíme a máme hotovo.

Poznámka: *Do bonbonů před ztuhnutím rovněž můžeme přimíchat nasekané oříšky, mandle nebo drcené kakaové boby. Záleží jen na naší chuti.*