



Cooking Club



ΜΠΟΥΚΙΕΣ ΜΕ ΜΠΙΣΚΟΤΟ ΚΑΙ ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Υλικά

- Μπισκότα βρώμης ή απλά μπισκότα π.χ. morning coffee, ένα πακέτο (250 γρ)
- Γάλα (ένα ποτήρι)
- Μαύρη σοκολάτα ή κουβετρούρα (για την επικάλυψη)
- Ινδοκάρυδο / σπασμένοι ξηροί καρποί (2-3ν κουταλιές για διακόσμηση)

Διαδικασία

- Βάλτε τα μπισκότα στο μπλέντερ μέχρι να λιώσουν.
- Προσθέστε το γάλα και ανακατέψτε μέχρι να γίνει μείγμα που να πλάθεται αλλά να μην κολλά στα χέρια. Αν θέλετε να κάνετε τις μπουκιές πιο γλυκές μπορείτε να προσθέσετε στο γάλα μια κουταλιά μέλι πριν το αναμείξετε με τα μπισκότα
- Πλάστε σε μικρές μπαλίτσες ανάλογα με το μέγεθος που προτιμάτε
- Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στον φούρνο μικροκυμάτων
- Βάλτε τις μπουκιές μια-μια στη λυωμένη σοκολάτα και με τη βοήθεια 2 πηρουινών γυρίστε τις για να καλυφθούν εντελώς
- Τοποθετήστε τις μπουκιές σε αντικολλητικό χαρτί και πασπαλίστε με το υλικό που προτιμάτε
- Προτού καταναλωθούν, βάλτε τις στο ψυγείο για 30 λεπτά για να στερεοποιηθεί η σοκολάτα

