

Kaneli-suklaapatukat

Itse tehty kanelinen suklaapatukka -resepti. Kääri patukat pakettiin ja ilahduta syötävällä lahjalla.

20 - 30 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 20 Min.



Ainekset::

Suklaapatukat:

300 g tummaa suklaata
50 g voita
50 g maapähkinävoita
150 g voikeksejä
1 tl kanelia

Rouhi suklaa ja sulata se kattilassa voin ja maapähkinävoin kanssa.

Pilko keksit rouheiksi paloiksi. Kääntelee keksipalat ja kaneli suklaamassan sekaan.

Vuoraa uunivuoka (16x16cm) tuorekelmulla ja levitä suklaa vuokaan. Tasota pinta ja peitä kelmulla. Laita jääkaappiin yön yli.

Poista muovikelmu ja leikkaa paloiksi.

Vinkki:

Jos haluat rapeampia keksejä, voit käyttää paksumpaa maapähkinävoita, jota ei ole jauhettu hienoksi tahnaksi.