



Σοκολατένια βραχάκια με φιστίκια

Μερίδες: 20 βραχάκια **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα βραχάκια στο ψυγείο για 1 εβδομάδα.

Υλικά :

300 γρ. κουβερτούρα, σε κομματάκια

1 κ.σ. λάδι καρύδας (κοφή)

200 γρ. αλατισμένα φιστίκια “πίνατς”

Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε την κουβερτούρα και το λάδι σε ανοξείδωτο μπολ και λιώνουμε σε μπεν μαρί.
- 2) Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε στο μείγμα τα φιστίκια και ανακατεύουμε απαλά με μαρίζ να καλυφθούν από τη σοκολάτα.
- 3) Απλώνουμε λαδόκολλα σε ταψάκι ή δισκάκι και βάζουμε σε κουταλιές το μείγμα φιστικιών. Βάζουμε το δισκάκι στο ψυγείο για 20-30 λεπτά μέχρι να σφίξει η σοκολάτα.
- 4) Σερβίρουμε και φυλάσσουμε τα υπόλοιπα σε δοχείο τροφίμων στο ψυγείο, για 10 μέρες.