



## Selbstgemachte Nusschokolade

APRIL



### Zutaten

Für : 1 Tafel Schokolade

- 50 g Kakaobutter
- 50 g + 1 Handvoll Haselnüsse
- 50 g Rosinen
- 3 gehäufte EL Kakaopulver

### Zubereitung

- Die Kakaobutter im Wasserbad schmelzen.
- Die Handvoll Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie duften. Dann abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit 50 g Haselnüsse fein mixen, die Rosinen hinzufügen und ebenfalls mixen.
- Kakaopulver und geschmolzene Kakaobutter hinzugeben und mixen.
- Die Masse auf Backpapier zu einer Tafel Schokolade verstreichen.
- Die gerösteten Haselnüsse auf der flüssigen Schokolade verteilen und leicht andrücken.
- Die Schokolade vor dem Verzehr mindestens eine halbe Stunde zum Härten in den Kühlschrank stellen.



10 Minuten + 30 Minuten im Kühlschrank



## Chocolat aux noisettes artisanal

Avril



### Ingrédients

Pour : 1 tablette de chocolat

- 50 g de beurre de cacao
- 50 g + 1 poignée de noisettes
- 50 g de raisins secs
- 3 bonnes c. à soupe de poudre de cacao

### Préparation

- Faire fondre le beurre de cacao au bain-marie.
- Hacher grossièrement la poignée de noisettes et les faire rôtir dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'elles sentent bon. Ensuite, les laisser refroidir.
- Pendant ce temps, mixer finement 50 g de noisettes, ajouter les raisins secs et les mixer également.
- Ajouter la poudre de cacao et le beurre de cacao fondu et mixer.
- Étaler le mélange sur du papier sulfurisé pour former une tablette de chocolat.
- Parsemer de noisettes grillées et les presser légèrement.
- Placer le chocolat au réfrigérateur pendant au moins une demi-heure avant de le manger.



+/- 10 min + 30 min au frigo

