





# Шоколадно-арахисовые хрустящие розы

🕒 1 час

🍽 45 штук



## Ингредиенты

250 г (1 пачка) арахисовой халвы  
150 г сливочного масла 82% жирности  
3 ст. л. мёда  
3 ст. л. какао-порошка  
8 стаканов (330 г) кукурузных хлопьев  
полстакана сахара

## Приготовление

### Подготовка

1. В большую миску насыпь кукурузные хлопья.
2. Подготовь ровную поверхность. Это может быть поднос или большая разделочная доска. Накрой поднос или доску пергаментной бумагой.

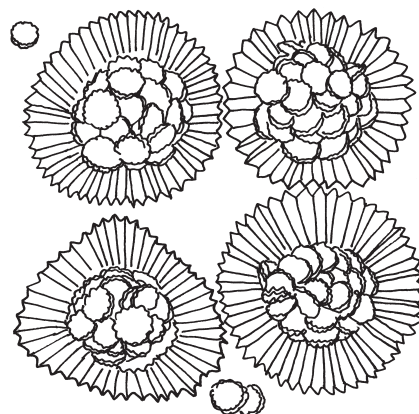
### Готовим смесь

1. В сотейник выложи халву, мёд, какао-порошок и сахар.
2. ⚠ Нагревай эту смесь на слабом огне. Постоянно помешивай её деревянной ложкой.
3. ⚠ Когда смесь расплавится и начнёт булькать, сними кастрюлю с плиты и добавь к сладкой массе сливочное масло. Размешай.

4. Вылей горячую массу на кукурузные хлопья и продолжай хорошенько перемешивать её деревянной ложкой. Масса должна полностью смешаться с хлопьями.

### Формуем хрустящие розы

1. Не медли! Пока масса тёплая, зачерпывай её большой ложкой и выкладывай порциями в виде розочек на пергамент. Розы могут быть побольше или поменьше, как тебе нравится.
2. Помести поднос с хрустящими розами в холодильник приблизительно на 30 минут. За это время розы охладятся, и их можно будет легко собрать в букет!
3. Переложь хрустящие розы в бумажные капсулы или просто на красивую тарелку. Угощайся, приятного хруста!



[Купить книгу на сайте kniga.biz.ua >>>](http://kniga.biz.ua)