

ΑΦΟΙ ΧΑΪΤΟΓΛΟΥ Α.Β.Ε.Ε.



ΤΡΟΥΦΕΣ ΜΕ ΜΑΚΕΔΟΝΙΚΟ ΤΑΧΙΝΙ ΜΕ ΜΕΛΙ (+ - 40 τμχ)

ΥΛΙΚΑ

- 200 γρ. Μακεδονικό Ταχίνι με Μέλι
- 100 γρ. αμύγδαλο κροκάν
- Ψιλοκομμένη φλούδα από ένα μανταρίνι
- 80 γρ. κρίθινο παξιμάδι τριμμένο
- 100 γρ. σοκολάτα κουβερτούρα 74% Hai ProfessionArt
- Για την επικάλυψη: σοκολάτα κουβερτούρα 54% Hai ProfessionArt

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Λειώνουμε την πικρή σοκολάτα στον κάδο του μίξερ βαπτίζοντάς τον σε ζεστό νερό. Προσθέτουμε όλα τα άλλα υλικά και τα δουλεύουμε με το φτερό στην αργή ταχύτητα μέχρι να ομογενοποιηθούν και γίνουν μία εύπλαστη ζύμη. Κρυώνουμε το μείγμα, πλάθουμε σε μπαλάκια 2 εκ. και τα ντύνουμε με χλιαρή κουβερτούρα 54% Hai ProfessionArt.