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

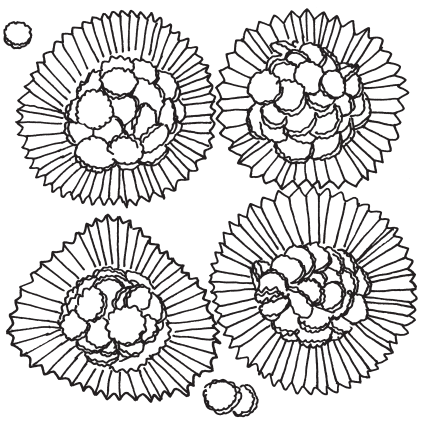
Приготовление

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. Переложи хрустящие розы в бумажные капсулы или просто на красивую тарелку. Угощайся, приятного хруста!