

## Домашние шоколадные конфеты

### Ингредиенты

- Какао-масло - 100 г (или 50 г какао и 50 г кокосового масла)
- Какао-порошок - сырой 70 г
- Лукума - 80 г порошка
- Изюм - горсть
- Миндаль -



Рейтинг блюда: 5/5

### Процесс приготовления

1

Миндаль замочить на несколько часов или на ночь (залейте холодной водой и поставьте в холодильник, чтобы орехи не прокисли). Изюм замочить за несколько часов до приготовления.

2

В день приготовления смолоть миндаль в блендере в крупную крошку.

**3**

Смешать в кастрюльке какао-масло, какао-порошок и порошок лукумы и подогреть на водяной бане.

**4**

Положить на дно формочек либо по 2-3 изюминки, либо щепотку молотого миндаля.

**5**

Залить все полученной шоколадной смесью. Дать остыть и поставить в холодильник. При подаче можете украсить, посыпав шоколадные конфеты сырым какао.

Приятного вам аппетита :) 