

## Σοκολατάκια με αμύγδαλο



### ΥΛΙΚΑ

250 γρ. κουβερτούρα

100 γρ. ωμά, ανάλατα αμύγδαλα

### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗΣ

Κόβουμε σε κομμάτια την κουβερτούρα που έχουμε επιλέξει και την λιώνουμε σε «μπεν μαρί». Αφού λιώσει εντελώς η κουβερτούρα μας (δεν υπάρχουν καθόλου κομματάκια κουβερτούρας μέσα), προσθέτουμε τα αμύγδαλα και ανακατεύουμε καλά. Στην συνέχεια, στρώνουμε αντικολλητικό χαρτί (λαδόκολλα) σε ένα ταψί.

Με ένα κουτάλι της σούπας, παίρνουμε τέσσερα με πέντε αμύγδαλα μαζί με λιωμένη κουβερτούρα και τοποθετούμε το περιεχόμενο του κουταλιού πάνω στην λαδόκολλα. Επαναλαμβάνουμε μέχρι να τελειώσει το μίγμα. Αφήνουμε τα σοκολατάκια τρεις με τέσσερις ώρες μέσα στο ψυγείο για να κρυώσουν και να σφίξει η σοκολάτα.

Τα σοκολατάκια μας λοιπόν είναι έτοιμα για φάγωμα!

Καλή απόλαυση! Γιαμ! Γιαμ!