

# Bakaliowe czekoladki

Czas ogółem **140 min** 140 min Czas przygotowania

Wartości odżywcze (na porcję)  
**209 kJ / 49 kcal**

Tłuszcz: **3,3 g** Białko: **0,6 g**  
Węglowodany: **4,3 g**

## SKŁADNIKI

20 porcj(e/i)

<b>140 g</b>	dark chocolate
<b>100 g</b>	cukru (kryształ) do karmelizacji
<b>50 ml</b>	dairy cream
<b>50 g</b>	bitej śmietany
<b>1 łyżeczka</b>	Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
<b>2,5 łyżki</b>	cocoa
<b>100 g</b>	miękkiej czekolady 55%
<b>70 g</b>	masła
<b>50 g</b>	orzechów laskowych
<b>50 g</b>	orzechów pekan
<b>50 g</b>	rodzynek
<b>50 g</b>	prażonych migdałów w płatkach

## PRZYGOTOWANIE

### Krok 1

Cukier kryształ skarmelizować na patelni. Zalać bitą śmietaną i słodkim sosem sojowym. Dodać czekoladę, masło, orzechy laskowe, rodzynki, orzechy pekan i wymieszać. Gotową masę pozostawić do ostygnięcia.

### Krok 2

Schłodzoną masę uformować w kulki i obtoczyć w prażonych migdałowych płatkach.