DANAŠNJA AKTIVNOST JE IZRADA SLASTICA! MOŽEŠ IZRADITI BILO KOJU SLASTICU KOJU ŽELIŠ ILI POMOĆI RODITELJIMA U IZRADI. TO MOŽE BITI SLADOLEDNI KUP, KEKSI, PALAČINKE…

MOŽEŠ SLIJEDITI I OVAJ RECEPT ZA ČOKOLADNE KOKICE. ☺

TREBA TI:

150 g KUKURUZA KOKIČARA

3 ŽLICE ULJA

100 g ČOKOLADE ZA KUHANJE

100 g MLIJEČNE ČOKOLADE

80 g MASLACA

PRIPREMA:

U veću posudu sa širim dnom stavite ulje i kratko ga zagrijte. Zagrijano ulje maknite s vatre pa dodajte kukuruz. Posudu poklopite i vratite natrag na vatru.

Tijekom pečenja posudu s kokicama tresite kako vam kokice ne bi zagorjele. Pečene kokice istresite u zdjelu i ohladite.

U većoj posudi čokoladu zajedno s maslacem otopite na laganoj vatri. Dodajte malo po malo ohlađenih kokica i dobro ih izmiješajte s čokoladom.

Kokice vadite žlicom i slažite ih na papir za pečenje u jednom sloju.

Prije posluživanja čokoladne kokice ostavite da se ohlade kako bi se čokolada stvrdnula.