






## Macadamia w kuwerturze

 Barbara Strużyna

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 15 min

 12 porcji

### Składniki:

kuwertura gorzka - 200 g

orzechy macadamia - 12 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotowujemy pojemniki na wlanie czekoladek lub małe foremki do babeczek mini. Kuwerturę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, czyli na garnek z gorącą wodą stawiamy mniejszy najlepiej ronderek. Wkładamy do niego połamaną kuwerturę i mieszamy do rozpuszczenia czekolady, pod wpływem gorąca.

**KROK 2:** Ciepłą jeszcze kuwerturą wylewamy na spód foremek i możemy lekko przykleić czekoladę do boków pojemniczka. Czekamy chwilę aż kuwertura zgęstnieje, wkładamy po orzeszku i zalewamy resztą czekolady. Chłodzimy w lodówce lub zamrażalce. W kuwerturze możemy schować również suszone owoce lub inne orzechy.

Smacznego!