



Σοκολατάκια με καραμελωμένα φουντούκια



Υλικά:

- 260γρ φουντουκοβούτυρο
- 260γρ άοσμο λάδι καρύδας
- ένα πακέτο **GojiMix για σοκολατάκια** με γεύση Καραμελωμένα φουντούκια



Εκτέλεση:

1. Βάζετε τις σταγόνες σοκολάτας που θα βρείτε στο μιξ μαζί με το φουντουκοβούτυρο και το λάδι καρύδας σε ένα κατσαρολάκι και λιώνετε σε πολύ χαμηλή φωτιά. Μόλις λιώσουν οι σταγόνες σοκολάτας και το λάδι καρύδας, ανακατεύετε καλά με ένα σύρμα. Το αφήνετε στην άκρη.
2. Σε ένα τηγάνι βάζετε το περιεχόμενο του μιξ με τα φουντούκια, ανακατεύετε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά με μία σπάτουλα μέχρι να λιώσουν τα γλυκαντικά και να καραμελώσουν τα φουντούκια.
3. Τα απλώνετε σε ένα κομμάτι αντικολλητικό χαρτί να κρυώσουν.
4. Μπορείτε να γεμίσετε τις φόρμες της αρεσκείας σας με δύο τρόπους, ή θα ενώσετε τα φουντούκια με τη σοκολάτα και θα γεμίσετε τα φορμάκια ή θα γεμίσετε πρώτα τα φορμάκια με τα φουντούκια και μετά θα ρίξετε από πάνω τη σοκολάτα μέχρι να γεμίσουν, ότι σας βολεύει καλύτερα. Εγώ μοιράζω πρώτα τα φουντούκια και γεμίζω από πάνω με τη σοκολάτα.
5. Τα τοποθετείτε στην κατάψυξη μέχρι να κρυώσουν ώστε να τα ξεφορμάρετε (περίπου 20-30 λεπτά ανάλογα με το πόσο ζεστή είναι η σοκολάτα σας την ώρα που θα τα γεμίζετε).
6. Διατηρούνται στην κατάψυξη.

