



Πρέτσελ με καραμέλες και σοκολάτα

40 λεπτά

Χρόνος
Εκτέλεσης

20

Μερίδες

1

Βαθμός
Δυσκολίας



Μέθοδος Εκτέλεσης

- Λιώνουμε σε χαμηλή θερμοκρασία τη λευκή σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στα μικροκύματα. Η λευκή σοκολάτα είναι πιο ευαίσθητη στην θερμοκρασία οπότε θέλει προσοχή στο λιώσιμό της για να μην μας κόψει.
- Απλώνουμε λαδόκολλα σε ταψάκια ή στην επιφάνεια εργασίας μας (αν έχουμε τον χώρο), και με τη βοήθεια ενός κουταλιού απλώνουμε κουταλιές δημιουργώντας σοκολατένιους κύκλους διαμέτρου 3 εκ.
- Συνολικά κάνουμε 20 τέτοιους κύκλους.
- Επάνω σε κάθε ένα από αυτούς και πριν στεγνώσουν προσθέτουμε από 3 πρέτσελ που να ακουμπάνε το ένα το άλλο και να επικαλύπτονται ελαφρά.
- Πάνω τους μοιράζουμε την λιωμένη καραμέλα με τη βοήθεια ενός κουταλιού και πασπαλίζουμε με λίγο ανθό αλατιού το κάθε ένα.
- Αφήνουμε να στερεοποιηθεί λίγο η καραμέλα με τη σοκολάτα και τα πρέτσελ.
- Λιώνουμε σε μπεν μαρί την υπόλοιπη σοκολάτα και διακοσμούμε τις μπουκιές μας κάνοντας γραμμές με τη σκούρη σοκολάτα πάνω τους.
- Αφήνουμε να κρυώσουν καλά, τα ξεκολλάμε από τη λαδόκολλα και τα φυλάμε σε ένα μπολ που να κλείνει καλά μέσα στο ψυγείο.

Συστατικά

- 170 γρ. κουβερτούρα λευκή
- 60 μίνι πρέτσελ
- 120 γρ. καραμέλες, βουτύρου, λιωμένες σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά
- ανθό αλατιού
- 50 γρ. κουβερτούρα γάλακτος, για γαρνίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

111 Θερμίδες (kcal)	4.7 Λιπαρά (γρ.)	2.5 Κορ.Λίπη (γρ.)	16.0 Υδατ/κες (γρ.)
6%	7%	13%	6%

11.0 Σάκχαρα (γρ.)	1.3 Πρωτεΐνη (γρ.)	0.0 Φυτικές Ινες (γρ.)	0.23 Αλάτι (γρ.)
12%	3%	0%	4%