



Тиквени бонбони



Продукти: 2 и 1/2 ч.ч. пюре от тиква, 80 гр. шам фъстък, 1 оп. бисквити с какао / 220 гр. /, 1/2 ч.л. канела / ако в пюре то няма /, 1/2 ч.л. джинджи фил, 200 гр. шоколад / 64% какао /, 50 гр. какао, 20 гр. кокосови стърготини, 1 оп. шарени шоколадови пръчици, хартиени кошнички за бонбони, коктейлни клечки по желание.

Приготвяне: Моето пюре направих предишния ден от тиква цигулка / 2 кг. /. Обелих я, покрих я с пчелен мед и канела и я опекох във фурната. Ако нямате такъв мед, може по-нататък в рецептата да се добави канела. Разбира се може и да я сварите, а не да я печете / както предпочитате /. След което я пасирах. И така пюре то от тиква е готово. Изчистих шам фъстъка от черупките. Натроших в блендера бисквитите. В дълбок съд размесих пюре то от тиква, бисквитите и джинджифила / и канелата, ако не сте пекли тиквата с мед и канела /. Оформих бонбоните, като в средата поставих по един шам фъстък. Размера на бонбоните не трябва да е много голям. От това количество аз направих 40-45 бонбони 😊 Оставят се в хладилника. През това време на водна баня разтопих шоколада. Набождам всеки бонбон на коктейлна клечка / може и обикновени, ако няма да ги оставяте така /, и ги потапям в разтопения шоколад, след това ги овалвам и в какаото. Поставям ги на стъклена дъска и да стегнат в хладилника. Така с половината бонбони, останалите ги овалвам в смес от кокос и шоколадови пръчици. След като стегнат, се поставят в хартиените кошнички. Стоят в хладилника. Ако тази бройка ви се стори много, може да направите половин доза. Но предвид предстоящия празник Хелоуин, ще имате повод да ги раздадете на приятели.