

Σπιτικά σοκολατάκια του δεκάλεπτου με κακάο και κανέλλα

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Για να ξέρετε τι τρώτε. Σπιτικά σοκολατάκια, εύκολα και με υλικά που καθημερινά χρησιμοποιείτε στην κουζίνα σας.

Υλικά

1 πακέτο μπισκότα τύπου digestive

7 κουταλιές της σούπας κονιάκ ή λικέρ πορτοκάλι

250 γρ σοκολάτα γάλακτος

100γρ μαργαρίνη

1 φλιτζάνι κακάο

6 κουταλιές της σούπας κανέλλα

Εκτέλεση

Χτυπάμε τα μπισκότα στο γουδί ώστε να σπάσουν σε μικρά κομμάτια αλλά να μη γίνουν σκόνη. Τα περιχύνουμε με το ποτό και τα ανακατεύουμε καλά. Σε ένα μπεν

μαρί λιώνουμε τη σοκολάτα μαζί με τη μαργαρίνη. Μόλις λιώσει την αποσύρουμε από τη φωτιά και την προσθέτουμε στα μπισκότα. Ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε στο ψυγείο για 1 ώρα. Στη συνέχεια πλάθουμε το υλικό μας σε μικρές μπαλίτσες, σε μέγεθος ίσο με ένα σοκολατάκι. Βάζουμε σε ένα ταψάκι το κακάο ανακατεμένο με την κανέλλα και ρολάρουμε τα σοκολατάκια μας στο μίγμα αυτό, ώστε να καλυφθεί όλη η εξωτερική τους επιφάνεια.

Πηγή: neadiatrofis.gr