



NOUGAT CROUSTI

Kraukšķīgi nugata cepumi



Recepte

- 750 g Lubeca riekstu nugats
- 750 g Piena kuvertūra
- 500 g Cornflakes vai grauzdēti musli

Tumšāka varianta iegūšanai iesakām lietot piena kuvertūras vietā tādā pat daudzumā tumšo šokolādes kuvertīru.

Pagatavošana

Uzsildīt nugatu un šokolādi līdz 40 °C un pēc tam atdesēt līdz 25 °C. Pievienot cornflakes vai grauzdētus musli un samaisīt. Ar ēdamkaroti veidot mazas bumbiņas un likt tās uz cepamā papīra un pēc tam aukstumā.

Ieteikums / variants:

Aizstājiet vienu daļu kukurūzas pārslas ar grauzdētām mandelēm vai lazdu riekstiem.

