



ШОКОЛАДНЫЕ ШАРИКИ OREO

Время приготовления ⌚ 1 ч 20 минуте

ИНГРЕДИЕНТЫ



300 г
печенья OREO



2 ч. л.
перца чили



0,5 стакана
сливок



120 г
темного шоколада, растопленного

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1

Измельчите печенье OREO в мелкую крошку с помощью блендера или ножа. Отложите 6 столовых ложек в сторону.

2

Смешайте растопленный на водяной бане шоколад, сливки и перец до получения однородной массы.

3

Добавьте в полученную смесь крошку из OREO и хорошо перемешайте.

4

Из полученной смеси сформируйте шарики, обваляйте их в оставшейся крошке.

5

Отправляйте полученные шарики в холодильник на 1 час или до затвердевания формы.