

## Kulinarični kotiček

### ČOKOLADNE LIZIKE

**Pripomočki:** peki papir, palčke za ražnjiče, manjša in večja posoda, jušna žlica

**Sestavine:** poljubna čokolada (bela, mlečna, temna), dodatki (orehi, lešniki, bučna semena, rozine), dodatki za okus (eterična olja, cimet, lupinica limone)

#### Postopek:

- Na štedilnik postaviš večjo posodo ter vanjo vliješ malo vode.

- Manjšo posodo odložiš v večjo.

- Pričneš s segrevanjem vode v večji posodi.

- V manjšo posodo nadrobiš koščke poljubne čokolade.

- Ko se čokolada stopi, dodaš dodatke za okus.

- Stopljeno čokolado zajameš z žlico in na peki papirju oblikuješ krog.

- Vanj pomočiš palčko za ražnjiče.

- Izbereš enega izmed dodatkov in ga posuješ po čokoladnem krogu.

- Postopek ponavljaš, dokler ne porabiš vse stopljene čokolade.

DOBER TEK!

