

Choklad kuber med kokos och marshmallows (ca 40 kuber)

2 dl	grädde
200 g	finhackad mörk choklad
1 msk	glukos
25 g	margarin
2 dl	rostade kokosflingor
2 dl	mashmallows (i små bitar)

- Koka upp grädden och häll den över den finhackade chokladen, glukosen och margarinet.
- Låt stå i ca 5 min och blanda sen samman med en mixer.
- Tillsätt därefter kokosen och marshmallows.
- Häll i en pappersklädd form, ca 15 x 15 cm.
- Låt smeten stelna i rumstemperatur. Skär den därefter i små portionsbitar.

