

Mandel- och pistagekrokant (ca 20 st)

50 g	margarin
4 msk	socker
2 msk	vetemjöl
2 msk	sirap
2 tsk	kakao
1 msk	hackad mandel
2 msk	hackade pistagenötter
100 g	mörk choklad

- Blanda margarin, socker, mjöl, sirap, kakao och nötter i en kastrull och koka upp.
- Sänk värmen och koka i ytterligare 5 min under omrörning.
- Häll upp smeten på bakplåtspapper och bred ut den så att den blir någon millimeter tjock.
- Låt stelna i kylen medan du smälter chokladen i vattenbad.
- Häll chokladen över krokanten och låt allt stelna i kylen i ca 20 min. Skär eller bryt bitar.

