

Nöttoppar med apelsin

100 g	rostade hasselnötter
1	apelsin (finrivet skal från en apelsin)
200 g	mjölkchoklad
50 g	vit choklad

- Rosta (ca 10-14 min i 200 grader) och grovhacka hasselnötterna.
- Smält chokladen över vattenbad. Blanda hackade nötterna och apelsinskalet i den smälta chokladen.
- Klicka ut på bakplåtspapper. Låt stelna i kylan.
- Ringla eventuellt över smält vit choklad (smält över vattenbad och håll i spritspåse och ringla över)

