Choco crosies a la Iva :)

For english translation please scrool down :)

Jutranja kava sa kolegicom sa posla rezultirala je ovim petnaestominutnim ?udom. Nisam mogla vjerovati kako par namirnica i par minuta mogu izvesti ovakvu divotu :)

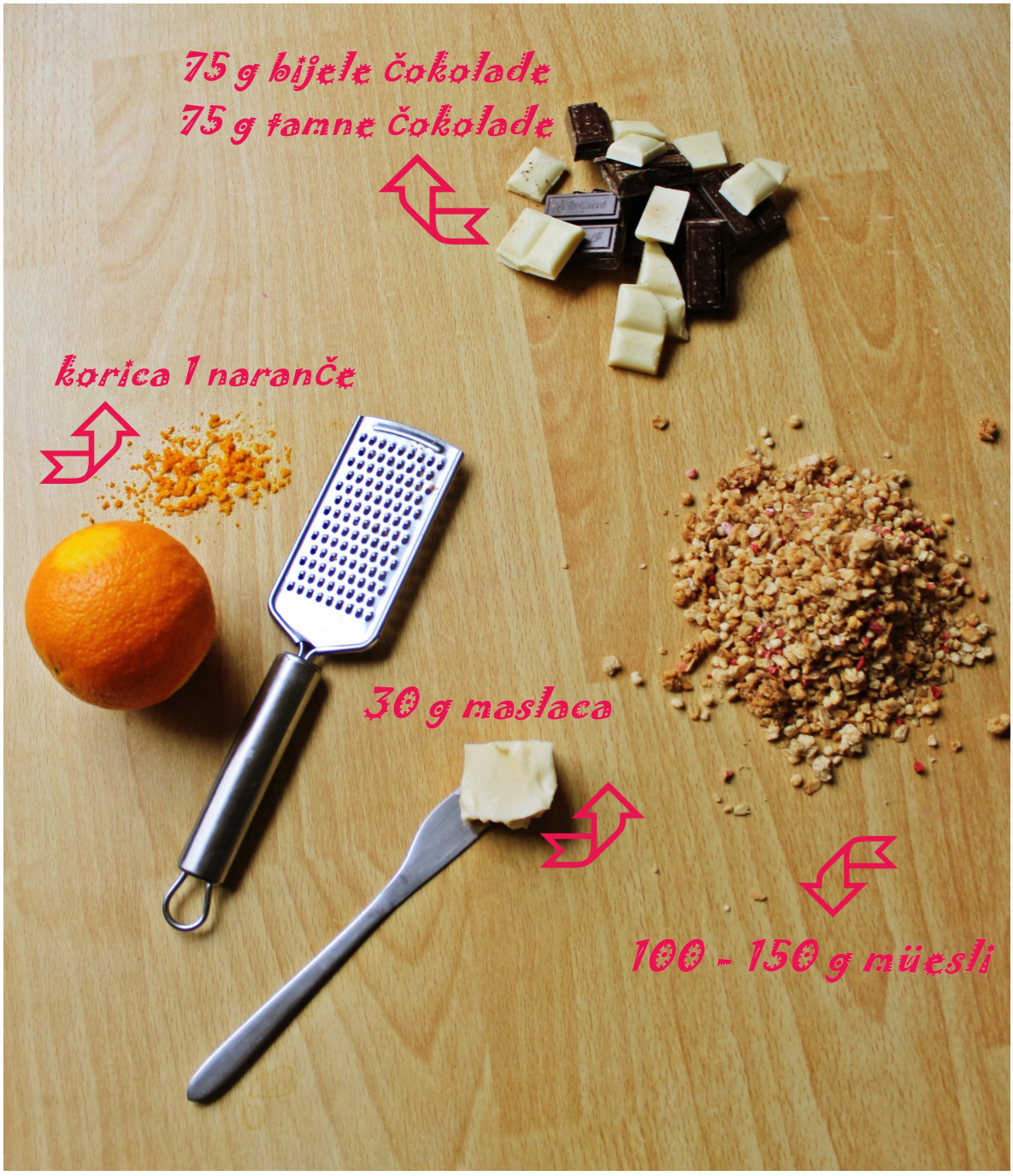
Müesli, ?okolada, maslac i korica naran?e :)

I to je to, idealno za nenajavljene goste :)

Trenutno sam u gužvici, imam par projekta pred sobom i jako im se veselim :) o svemu ?u uskoro pisati :)

A sad na crosiese :)

Trebat ?e vam ovi sastojci :



Sastojke možete promijeniti po želji :) Možete dodati i mljevene orahe ili kikiriki, zamijeniti naran?u limunom ili bilo kakve müesle :) Ja sam ovaj put stavila müesle sa jogurtom i narom :)

?okoladu i maslac otopiti na pari i napraviti sljede?e :

Dodati koricu naranče

Dodati müesli

Promiješati :)

Žlicom vaditi željenu koli?inu i stavljati na masni papir da se stisne :)

Oni ?e se brzo stisnuti, a ukoliko vam se žuri možete staviti malo na balkon ili u hladnjak :)

Choco Crosies from my friend Iva :)

150 g white chocolate
150 g dark chocolate
30 g butter
100 g cereal
zest of 1 orange

Melt the chocolate on a steam bath and add the butter. Let it all melt and add the orange zest and cereal to it and mix well.

With a small spoon take them out in desiered form and let them cool on wax paper.

You can let them cool on room temperature or put them in the fridge.