

Chili pekannødder

1 portion

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 10 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Ingredienser

160 gram pekannødder

50 gram smør

1/2 tsk. salt

1/2 tsk. cayennepeber (eller efter behov)

100 gram chokolade

Beskrivelse

Forvarm ovnen til 150 grader.

Smelt smørret i en gryde og rør krydderierne i. Bland pekannødderne i, således de alle er godt dækket af smørret. Fordel dem på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen ca. 15 minutter. De skal være gennem bagt, men de skal ikke begynde at blive sorte. Tag dem ud og lad dem afkøle.

Smelt chokoladen i en skål i mikroovnen. Kom de afkølede nødder i skålen og rør godt rundt så de alle er dækket af et lag chokolade. Tag pekannødderne op en efter en med en teske og læg dem på noget bagepapir. Lad dem ikke ligge op af hinanden, da de vil størkne sammen. Vent til chokoladen er helt størknet.

Server med det samme eller bevar dem i en lufttæt beholder i køleskabet.