



## Taivaalliset taatelikonvehdit

Aineet: 1 ps taateleita  
1 dl manteleita  
1 dl sokeria  
noin 1 1/2 rkl vettä tai manteli-likööriä  
1 ps tummaa tai vaaleaa minutblock-suklaata

Valmistus: Mittaa mantelit, sokeri ja 1 rkl vettä tai mantelilikööriä tehosekoittimeen. Hienonna mahdollisimman tasaiseksi, notkeaksi seokseksi. Lisää loppu neste tarvittaessa. Pyöritä mantelimassasta tanko ja jaa se taateleiden lukumäärän mukaan paloiksi. Pyöritä palat soikeiksi. Täytä taatelit mantelimassalla. Sulata suklaa mikroaaltouunissa pakkausohjeen mukaan. Pursota suklaaraitoja tai kuvioita taateleiden päälle. Säilytä taatelit tiiviissä rasiassa jääkaapissa. Ne säilyvät parikin viikkoa, mutta maistuvat parhaimmilla tuoreina ja huoneenlämpöisinä.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)