



ριόκες

Ακόμη και τις

ημέρες της νηστείας, υπάρχουν συνταγές για υπέροχα λαχταριστά σοκολατένια γλυκά.

Υλικά

200 γρ. νερό
200 γρ. ζάχαρη
250 γρ. καρύδια σπασμένα
2 κουτ. σούπας κακάο
4 κουτ. σούπας κονιάκ
150 γρ. φρυγανιά τριμμένη
1/4 κουτ. γλυκού γαρίφαλο
1 κουτ. γλυκού κανέλα
500 γρ. κουβερτούρα

Εκτέλεση

Βάζουμε το νερό και την ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι να ζεσταθούν και τα ανακατεύουμε μέχρι να ομογενοποιηθούν. Βάζουμε το κακάο και τη φρυγανιά και τα ανακατεύουμε.

Αποσύρουμε από τη φωτιά, ρίχνουμε τα σπασμένα καρύδια και τα ανακατεύουμε πολύ καλά.

Ρίχνουμε το μίγμα σε μια λαδόκολλα, έτσι ώστε να το τυλίξουμε και να γίνει σαν μπαστούνι (όπως τον κορμό όμως πιο λεπτό). Το πλάθουμε καλά μαζί με την λαδόκολλα και το πιέζουμε. Αφού πάρει την θερμοκρασία δωματίου, το βάζουμε στο ψυγείο για 30 λεπτά να παγώσει.

Το βγάζουμε, το κόβουμε σε λεπτές φέτες και το πατάμε λίγο αν έχει ατέλειες. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρί ή στο φούρνο μικροκυμάτων.

Παίρνουμε μία μία τις φέτες με 2 κουτάλια και τις βουτάμε στην κουβερτούρα γύρω γύρω. Έπειτα τις βάζουμε σε λαδόκολλα μέσα σε ένα ταψί και το τοποθετούμε σε ένα κρύο δωμάτιο.

Αν το επιθυμείτε μπορείτε να τις τυλίξετε με αλουμινόχαρτο, αφού κρυώσουν.

Καλή επιτυχία!

Πηγή: briefingnews.gr