



## NOUGAT CROUSTI

### Krõbedad nugatiküpsised



#### Retsept

- 750 g Lubeca pähclinugat
- 750 g Piimakuvertüür
- 500 g Cornflakes või röstitud müsli

Tumedamaks variandiks soovitame kasutada piimakuvertüüri asemel samas koguses tumedat šokolaadikuvertüüri.

#### Valmistamine

Nougat ja šokolaad soojendada 40 °C-ni ning seejärel jahutada 25 °C-ni. Lisada Cornflakes või röstitud müsli ning segada. Supilusikaga teha väikesed pallid ja asetada need küpsetuspaberile ning seejärel külma.

#### Nõuanne / variant:

Asendage üks osa maisihelbeid röstitud mandlite või sarapuupähklitega.

