DESSERT

Doppade gubbar

Kock: **Sandra Lindberg** Tid: **20 min** Portioner:

20

Lagom till midsommar vill jag passa på att tipsa er om det perfekta tillbehöret. Passar lika bra som en liten välkomstuggis som till dessertbordet. Doppade jordgubbar!

Choklad väljer du helt efter behag. Jag brukar antingen avända mig av en väldigt mörk eller så blandar jag en mörk och en "ljus" choklad. Vit choklad har jag bara hunnit testa några få gånger, det kan bli lite för sött men varför inte göra dessa jordgubbar i olika chokladsorter så det finns något för alla? För mer inspo och recept vet ni att ni kan hitta de på min blogg, Halsojunkie.

INGREDIENSER

1 deceliter 70% choklad
1 stor ask jordgubbar
1 tsm kallpressad kokosolja

GÖR SÅ HÄR

1. Jag tar en kastrull och fyller med vatten. Låt vattnet börja koka.
2. När vattnet kokat upp sätter du i en skål (som flyter). Viktigt att skålen är torr för att den smälta chokladen inte ska dela sig.
3. Lägg ner dina chokladbitar + kokosoljan i skålen. Rör om.
4. När allt har smält. Ta bort skålen ur vattenbadet eller sänk värmen på plattan så vattnet slutar koka. Doppa dina jordgubbar och lägg på en tallrik.
5. In i kylen ca 40minuter så chokladen stelnar. Sen är det bara hugga in!