

На подсолнечной семечке:



Подсолнечная семечка очищенная (ядро)
700 гр



Густой мед
300 гр

Один из самых простых и недорогих рецептов, при этом очень вкусный. Мед использовать густой, такой, в котором стоит ложка. Жидкий мед не скрепит компоненты, и сформованное изделие будет рассыпаться. Семечку использовать цельную, слегка обжаренную. Небольшую часть семечки (до 10%) можно измельчить, тогда батончик будет плотнее за счет мелкой фракции. Готовый батончик должен отстояться день, чтобы подсохнуть и стать крепче. Глазировать темным шоколадом. Если масса получилась слишком густой – ее можно подогреть в микроволновой печи. В редких случаях, когда масса получилась слишком густая, ее помогает сделать более пластичной добавление небольшого количества растительного масла.



ВАЖНО! Не используйте для работы на машине ШокоЛана PRO вчерашние массы, которые пролежали день и слиплись в комок. Масса, загружаемая в бункер машины должна быть рассыпчатой, а изделия должны склеиваться в батончик только при спрессовывании.