

Čokoladne praline s brusnicama i lješnjacima

Jednostavan da jednostavniji ne može biti, ovaj recept za neodoljive čokoladne praline s brusnicama i lješnjacima, totalno će vas oduševiti. Ovog Božića čokolada se ne kupuje, već nastaje u vašoj kuhinji - s puno ljubavi i najfinijih sastojaka te uz pregršt smijeha

Sastojci:

- 1 šalica čokoladnih listića ili tamne čokolade
- 1/3 šalice prženih i nasjeckanih lješnjaka
- 1 žlica naribane narančine kore
- 1/3 šalice suhih brusnica
- 2 žlice kokosovog ulja
- prstohvat morske soli

Priprema:

Otopite čokoladu. Dodajte kokosovo ulje i miješajte dok se ne otopi. Umiješajte ostatak sastojaka. Žlicom oblikujte smjesu u male praline i stavljajte ih na papir za kolače te ih stavite u hladnjak da se ohlade.

Zdrave slastice od kojih zastaje dah

Želite li još inspiracije i uputa za ovakve prekrasne slastice, preporučujemo novu knjigu u izdanju Planetopije - „Deserti“. Njena je autorica Aine McAteer, poznata irska učiteljica kuhanja, koja je svojim jelima osvojila holivudsku kremu poput Roberta Redforda, Piercea Brosnana, Nicole Kidman i Johna Cusacka. U kuharici „Deserti“, koju je osmislila posebno za nakladničku kuću Planetopija, donosi neodoljive recepte za prirodne i zdrave slastice kojima ćete teško odoljeti.

„Desert“ stižu baš u vrijeme planiranja blagdanske trpeze koju ćete, uz pomoć kuharice, ove godine moći obogatiti delicijama bez šećera, jaja, maslaca i vrhnja. Bademove kapi, sendviči s džemom od jagoda, čokoladni keksi s mentom, praline od brusnica i lješnjaka, samo su neki od odličnih deserata koji vas mame sa sjajnih

fotografija Maje Danice Pečanić. Odaberite svoje omiljene slastice već za ove blagdane!

O autorici: Aine McAteer pripada novom valu profesionalnih makrobiotičkih kuhara koji hrabro pomiču granice prirodne kuhinje, stvarajući jela koja su prekrasna za oko, osvježavajuće nova, nevjerojatno ukusna i jednako privlačna svima koji jednostavno vole dobro i zdravo jesti. Poznata je i kao "kuharica slavnih" jer već godinama kuha za poznate glumce i glazbenike. Njome je oduševljena i Oprah Winfrey za čiju web stranicu piše redovnu kolumnu.

Podrijetlom iz Irske, veći dio vremena radi u Sjedinjenim Državama, a zbog svog posla putuje i kuha širom svijeta. Specijalno za nakladnički kuću Planetopija napisala je i zbirku recepata za djecu, a njezina knjiga „Hrana za dušu i tijelo“ (Planetopija, 2005.) dobitnica je prestižne nagrade *Gourmand World Cookbook Award* za najbolju kuharicu zdrave prehrane na svijetu za 2004. godinu.