



### **Arostmottens ischoklad - Supergott och enkelt julstök**

*200 g Mörk blockchoklad*

*200 g Ljus blockchoklad*

*200 g Kokosfett*

*15-25 droppar av Apotekets Pepparmyntolja*

*100 knäckformar (är miljövänligare än al-formar)*

Jag använder en kastrull 1,5 L som nedsättes i en något större och som fyllts med lite vatten som sedan ställes på en värmeplatta. Värm tills vattnet börjar sjuda. (Skall ej koka).

Smälter först kokosfettet och lägg sedan i av de brutna chokladbitarna och rör om med en matsked. När chokladen är löst, Ta kastrullen av värmen och tillsätt dropparna och rör om. Nu är det bara att fylla formarna med matskeden, som på bilden, och ställa brickan på sval plats (ev på utsidan).

Lägg formarna i en burk och ställ in i kylskåpet.

God Jul

Arostmotten ([www.arostmotten.se](http://www.arostmotten.se))