



# GLUTENFREIE SCHOKO- CRUNCHIES

## ZUBEREITUNG:

Das glutenfreie Crunchy Müsli in eine Schüssel geben, dann die Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter das Müsli geben.

Mit Hilfe von zwei Teelöffeln kleine Pralinen formen und auf einem Teller/Tablett aufreihen. Nun können die Crunchy Pralinen in den Kühlschrank bis sie fest sind  
- etwa 2 bis 3 Stunden.

Viel Spaß beim Ausprobieren und lasst euch die Crunchies schmecken!

## ZUTATEN:

- 70 g glutenfreies Nuss Crunchy oder Hafer Beeren Crunchy Müsli
- 150 g Blockschokolade (Vollmilch oder Zartbitter)