



Σπιτικές καριόκες

Μερίδες: 25-30 μικρές καριόκες

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 2 ώρες

Υλικά για τη γέμιση

- 150 ml γάλα
- 120 γρ. βούτυρο αγελαδινό
- 90 γρ. ζάχαρη άχνη
- **2 κ.σ. 100% κακάο NESTLÉ DESSERT**
- 300 γρ. μπισκότα, τριμμένα
- 120 γρ. καρυδόψιχα, τριμμένα
- 20 ml κονιάκ

Υλικά για την επικάλυψη

- **400 γρ. κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT, τεμαχισμένη**
- 2 κ.σ. σπορέλαιο

Εκτέλεση

- 1) Σε κατσαρόλα ζεσταίνουμε το γάλα με το βούτυρο μέχρι να λιώσει, ανακατεύουμε και αποσύρουμε από τη φωτιά. Το αφήνουμε να κρυώσει.
- 2) Σε μπολ βάζουμε τη ζάχαρη άχνη και το **100% κακάο NESTLÉ DESSERT**.
- 3) Προσθέτουμε τα μπισκότα και τα καρύδια και ανακατεύουμε.
- 4) Προσθέτουμε το μείγμα γάλακτος και το κονιάκ. Ανακατεύουμε μέχρι να ενωθούν καλά τα υλικά.
- 5) Ανοίγουμε διάφανη μεμβράνη και ακουμπάμε πάνω το μισό μείγμα. Το τυλίγουμε σε μακρόστενο ρολό. Φτιάχνουμε άλλο ένα ρολό με το υπόλοιπο μείγμα.
- 6) Αφήνουμε τα δύο ρολά στο ψυγείο για τουλάχιστον 2 ώρες μέχρι να κρυώσουν καλά.



7) Βάζουμε την **κουβερτούρα NESTLÉ DESSERT** και το σπορέλαιο σε ανοξείδωτο μπολ, πάνω από κατσαρόλα με νερό που σιγοβράζει (μπεν μαρί).

8) Λιώνουμε την κουβερτούρα και ανακατεύουμε μέχρι να έχουμε λείο σοκολατένιο μείγμα. Αποσύρουμε από τη φωτιά.

9) Βγάζουμε τα ρολά από το ψυγείο, αφαιρούμε τη μεμβράνη και τα κόβουμε σε φέτες. Βουτάμε τις φέτες στο σοκολατένιο μείγμα και τις ακουμπάμε σε σχάρα.

10) Τις βάζουμε στο ψυγείο μέχρι να πήξει η σοκολατένια επικάλυψη.

11) Εάν θέλουμε, τις τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο σαν κέρασμα.

**#LoveOnly,
Madame Ginger**