



## **Μπάρες σοκολάτας με ταχίνι & μέλι**

### **Τι χρειαζόμαστε:**

- ~250 γρ. κουβερτούρα
- 250 γρ. ταχίνι
- 100 γρ. μέλι
- 100 γρ. φιστίκι Αιγίνης (ή κάποιον άλλο ξηρό καρπό της αρεσκείας σας)
- Ξύσμα από 1 λεμόνι/πορτοκάλι

### **Πως το κάνουμε:**

1. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπαιν μαρι και την ανακατεύουμε με το ταχίνι, το μέλι, το ξύσμα λεμονιού/πορτοκαλιού και τέλος προσθέτουμε τους ξηρούς καρπούς.
2. Ρίχνουμε το μείγμα σ' ένα τετράγωνο τσέρκι 18X18εκ. και το αφήνουμε να κρυώσει εκτός ψυγείου.

### **Λίγα μυστικά ακόμα**

Αν δεν έχετε τσέρκι σ' αυτές τις διαστάσεις, χρησιμοποιείτε ένα τάπερ μακρόστενο. Η συμβουλή στην περίπτωση αυτή (που δεν έχουμε τσέρκι 18X18) είναι να αφήσουμε λίγο το μείγμα να σφίξει και να το απλώσουμε σε μια επιφάνεια κι εκεί να το κόψουμε σε ράβδους.