

Czekolada Domowa

Wpisany przez Administrator
wtorek, 04 października 2011 18:13

Przepis na czekoladę w wykonaniu własnym

Składniki:

- 0,5 kg mleka w proszku
- 4-5 łyżek (dużych) kakao (w proszku)
- bakalie wg uznania
- kostka masła
- 1/2 szklanki wody (przegotowanej)
- 2 szklanki cukru

Wykonanie:

Mleko w proszku wymieszać bardzo dokładnie razem z kakao (na sucho), tak żeby nie było żadnych białych plam - inaczej będą grudki. Najlepsza opcja zmiksować razem.

Wodę razem z cukrem rozgrzać w garneczku, jak się cukier rozpuści - dodajemy kostkę masła i mieszamy wszystko aż do zagotowania.

Gdy zagotuje się nam ten roztwór - wsypujemy wymieszane mleko w proszku razem z kakao i mieszamy (cały czas gotując) przez ok 4 minuty. Po zdjęciu z ognia dodajemy ewentualne bakalie i mieszamy. Zanim wystygnie wylewamy na blaszkę do pieczenia placek wyłożoną spożywczą folią aluminiową (ważne!). Czekamy aż ostygnie i dajemy do lodówki. Jak w lodówce stwardnieje to zdejmujemy z blachy, odrywamy folię i kroimy w kostkę.

W celu zachowania świeżości przez dłuższy czas należy trzymać w lodówce hermetycznie zapakowane.

Czekolada Domowa

Wpisany przez Administrator
wtorek, 04 października 2011 18:13

Smacznego