

Idealna polewa czekoladowa



czas przygotowania: **5 min**



poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Kakao extra ciemne Gellwe - 2 łyżki
- woda - 7 łyżeczek
- cukier - 7 łyżeczek
- masło - 1/4 kostki

Sposób przygotowania

- 1 Do rondelka wlej wodę, dodaj cukier, kakao oraz 1/4 kostki masła.
- 2 Zagotuj, ciągle mieszając do uzyskania jednolitej konsystencji.
- 3 Polewa idealnie sprawdzi się do pierników, ciast czekoladowych i ciasteczek.
Porcja wystarczy na pokrycie ciasta z blachy wielkości keksówki.
- 4 Smacznego!



Produkty Gellwe użyte w przepisie
Idealna polewa czekoladowa



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe – ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.

Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g