Czekolada domowa

czas przygotowania: **30 min**

poziom trudności: **łatwy**



Składniki

- Masło - 1 kostka
- Śmietanka 36% - 1 szklanka
- Cukier puder - 1 szklanka
- Kakao Gellwe - 1,1 szklanki
- Mleko w proszku - 1,1 szklanki
- Aromat waniliowy Gellwe - 1 fiolka

Sposób przygotowania

1. Masło, kakao Gellwe, śmietankę i cukier puder, rozpuść w rondelku o grubym dnie i zagotuj.
2. Odstaw z ognia i dodaj mleko w proszku. Bardzo dokładnie wymieszaj. Pod koniec mieszania dodaj aromat waniliowy Gellwe.
3. Płaską blaszkę wyłóż folią aluminiową. Wylej czekoladę i pozostaw do stwardnienia. Pokrój w prostokąty lub w kwadraty.
4. Aby urozmaicić czekoladę, możesz dodać do masy rodzynki lub posiekane orzechy.
5. Smacznego!

Produkty Gellwe użyte w przepisie
Czekolada domowa



Kakao Extra Ciemne

Kakao Gellwe - ekstra ciemne. Idealne do ciast, deserów i do picia. Najwyższa jakość.
Gwarancja smaku i jakości Gellwe.

Opakowanie zawiera: 80g



Aromat waniliowy

Aromat waniliowy o intensywnym smaku, idealnie pasuje jako dodatek do ciast i deserów.
Gwarancja wspaniałych wypieków.

Opakowanie zawiera: 12ml