

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 fiołka

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: 9ml