



## Czekolada domowa

Czas przygotowania: **30 min**



Potrzebne produkty Gellwe	Składniki
Kakao Extra Ciemne Aromat waniliowy	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

Krok	Opis 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!