

Domácí bílá čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 1

- moučkový cukr 125 g
- ztužený tuk 125 g
- sušené mléko 3 lžíce
- strouhaný kokos 3 lžíce
- vanilkový pudink 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

1. Tuk ve vodní lázni zvolna rozejdeme
2. Potom rychle vmícháme prosátý cukr, pudink, sušené mléko, strouhaný kokos
3. Za stálého míchání zahříváme, až směs zhoustne a je hladká
4. Nalijeme ji do studenou vodou vypláchnutých formiček a necháme ztuhnout.