

Bílá čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- hera 150 g
- cukr moučkový 100 g
- mléko sušené 2 lžíce
- moučka kokosová 30 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Všechny ingredience pomalu a za stálého míchání rozpustíme v mlékovaru nebo ve vodní lázni. Měla by vzniknout hladká hmota bez hrudek – pozor, nesmí se začít vařit.

Hotovou čokoládu naléváme do formiček na cukroví nebo do obalu od bonboniéry, který jsme předem vymyli studenou vodou.

Poznámka:

Můžeš přidat lžici rumu nebo amareta.