

Domácí čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 16

- cukr moučkový 125 g
- kakao 35 g
- tuk ztužený 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

Do hrnce vložíme ztužený tuk rozkrájený na kousky. Hrncem položíme nad větší hrncem s trochou vody tak, aby se nedotýkal dnem vody. Vše se musí připravovat v páře, nesmí se vařit. Rozpustíme tuk a přidáme moučkový cukr, postupně přisypeme kakao a škrobovou moučku. Vše rozpustíme a hned plníme formičky. Necháme v chladu ztuhnout.