

Karamelové kostky II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Hladká mouka 2 lžíce
- Kakao 1 lžička
- Tuk 2 lžíce
- Cukr 4 lžíce
- Čokoláda 50 g
- Med 2 lžíce
- Vanilkové aroma 0.5 lžička

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v mikrovlnce

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravuje se v mikrovlnce. Všechny přísady smícháme mimo čokolády v malé varné nádobě. Při výkonu 750 W vaříme 2 minuty. Promícháme po 1/2 minutě. Směs vylijeme na pergamenový papír. Čokoládu rozlámeme na malé kousky, vložíme do varné misky, při výkonu 750 W vaříme 1 minutu. Čokoládu promícháme hned, jak začne na okrajích měknout. Zahříváme, dokud se úplně nerozpustí. Ztuhlou karamelovou pastu potřeme čokoládou. Po vychladnutí krájíme na kostky. Krájí se to hůř, ale chutná mi moc.