Domácí ledová čokoláda

Kategorie: Moučníky

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- cukr moučka 250 g
- tuk (100%) 160 g
- kakao 30 g
- hrubá mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Tuk rozpustíme ve vodní lázni, přidáme cukr, mouku a kakao. Dobře vymícháme.

Směs na ledovou čokoládu plníme do formiček a necháme zatuhnout.

Pak už jen domácí ledovou čokoládu vyklopíme a přidáme na tác s cukrovím.