

Domácí čokoláda od Pavlínky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- omega 1 balíček
- cukr moučka 180 g
- škrob 80 g
- kako 80 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme omegu, za stálého míchání přidáváme ostatní suroviny (moučkový cukr je dobré přesít, protože jinak bývají v čokoládě malé hrudky) a mícháme, dokud nevznikne čokoládová hmota. Teplé pravidelně promícháváme a naléváme do formiček, papírových košíčků apod., poté dáme do chladu ztuhnout.

Můžeme do každého košíčku přidat třeba oříšek nebo lentilku. Fantazii se meze nekladou.