

Čokoládky z čokolády

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- holandské kakao 1 lžíce
- cukr moučka 2 lžíce
- olej nebo 100% ztužený tuk) 2 lžička
- figurka (100 - 125g) 4 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Máte doma rádoby "čokoládové" figurky, ale děti je nejedí? Udělejte jim z nich vlastní malou čokoládu.

Z figurek odstraníme obal a rozlámeme je na menší kousky do hrnečku. Nad vodní párou necháme "čokoládu" rozpustit a pak do ní za stálého míchání přidáme kakao, cukr (pokud chceme čokoládu hořkou, cukr vynecháme) a olej nebo ztužený tuk. S olejem čokoláda houstne, s tukem je řidší. Dobře kakao i cukr rozmícháme, aby v čokoládě nezůstaly hrudky.

Domácí čokoládu nalijeme do platiček z bonboniéry nebo z vánočního kalendáře. Necháme zcela vychladnout a vyklopíme.

Čokoládky naskládám na stůl na talířek, přidávám i ovoce a malé vánoční figurky. Než jsem se stačila otočit, tak jsem je málem ani nestihla vyfotit.

