

Domácí čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: EdithPiaf



Suroviny

- ztužený tuk 1 ks
- holandské kakao 35 g
- moučkový cukr 125 g
- škrobová moučka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Postup:

Do hrnce vložíme ztužený tuk rozkrájený na kousky. Hrnec položíme nad větší hrnec 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.