

Bílá čokoláda

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mandlové aroma 1 ks
- Cukr moučka 150 g
- Tuk 250 g
- Sunar 150 g
- Škrobová moučka 1 lžíce

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ve vodní lázni roztopíme tuk, přisypeme sítkem prosátý sunar se škrobovou moučkou, prosátý cukr a kápneme trochu mandlového aroma. Za stálého míchání svaříme v hladkou kaši. Místo sunaru můžeme použít i sušené mléko.

Vzniklou bílou čokoládu použijeme podle potřeby.