

Czekolada domowa



Dla fanów czekolady mam dzisiaj propozycję zrobienia jej samemu. Podam Wam przepis podstawowy, który możecie urozmaicać według własnych upodobań dodając dowolne bakalie.



Olej kokosowy roztapiamy w garnku. Zestawiamy z gazą dodajemy miód i mleko, mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Następnie dodajemy kakao i podgrzewamy całość mieszamy, uważamy by nie przypalić masy. Ciepłą czekoladę przelewamy do

foremek i wstawiamy do lodówki na około 2 godziny do zastygnięcia.

