

Czekolada



Składniki

1 szt. - mleko pełne w proszku
6 łyżeczka - kakao
1 szt. - masło
10 dkg - orzechy
125 ml - mleko
200 ml - cukier

Opis wykonania

Naturalna czekolada - która na długo zapada w pamięć.

Orzechy drobno siekamy. W rondelku rozpuszczamy masło, dodajemy cukier. Kiedy będą dobrze rozpuszczone dodajemy kakao i mleko w proszku energicznie mieszając. Po połączeniu składników, ściągamy powstałą masę z ognia dolewamy mleko i wrzucamy orzechy. Miksujemy do uzyskania gładkiej masy. Prostokątną blachę wykładamy papierem do pieczenia i przekładamy masę wyrównując. Odstawiamy do lodówki na 2 h. Po tym czasie wyjmujemy i kroimy w dowolny kształt. Czekolada jest tak dobra, że nie można powstrzymać żeby nie zjeść całej. Smacznego!