



Jak zrobić czekoladę - przepis na domową czekoladę

Jak zrobić czekoladę - przepis na domową czekoladę jest prostszy, niż myślisz.

Potrzebujesz mleka, masła, kakao i cukru.

Składniki na domową czekoladę

Pyszna czekolada domowej roboty musi bazować na składnikach dobrej jakości. Wówczas przebije smakiem nawet najbardziej ekskluzywne czekolady z wyższej półki.

- 100 g masła (nie margaryny!),
- szklanka mleka,
- 2/3 szklanki cukru (może być mniej),
- 3-4 łyżki ciemnego kakao,
- 200 g mleka w proszku,
- opcjonalnie: bakalie, rodzynki.

Jak zrobić czekoladę krok po kroku

1. W rondelku zagotuj szklankę mleka. Dodaj **100 g masła** (1/2 typowej kostki) i mieszaj, aż się rozpuści.
 2. Wsyp 2/3 szklanki cukru i **co najmniej 3 łyżki kakao**. Jeśli smakuje ci niesłodka czekolada, zmniejsz porcję cukru. Mieszaj, aż powstanie jednorodny, ciemnobrązowy płyn.
 3. Przelej do miski, dodaj **200 g mleka w proszku**. Miksuj dotąd, aż zlikwidujesz wszystkie grudki. Możesz też wrzucić garść rodzynek, pokruszonych orzechów lub kandyzowaną skórkę pomarańczową.
 4. Włóż masę do płaskiej foremki i **wstaw do lodówki**. Gdy stężeje, pokrój na małe kostki.
-



Przygotowując czekoladę domowej roboty prawdopodobnie nie uzyskasz tak zgrabnej tabliczki, do jakiej przyzwyczaiłaś się po otwarciu sklepowej czekolady. Jednak to przecież nie wygląd się liczy, a smak, a ten może być rewelacyjny.