



Căpșuni cu ciocolată și fulgi de cacao

Steps: 10

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 pachet	de unt	1-2 linguri	unt pentru uns
300 g	bezele moi	1200 g	cereale cu cacao
550 g	căpșune tăiate în jumătate	600 g	fulgi de ciocolată amăruie
2 lingurițe	de ulei de cocos		

Instructions

Amatorii de cereale cu cacao vor fi încântați de această rețetă. Deși poți fi tentat să mănânci desertul imediat după preparare, este mai bine să îl lași să ajungă la temperatura camerei. Iată ingredientele necesare și pașii de urmat.

Pasul 1. Unge cu unt moale o tavă de aproximativ 22 x 33 cm;

Pasul 2. Separat, pune într-o oală medie untul la topit, alături de bezele;

Pasul 3. După ce s-au topit, ia vasul de pe foc și adaugă fulgii de cereale și căpșunile. Amestecă bine;

Pasul 4. Varsă conținutul de mai devreme în tava de cuptor;

Pasul 5. Lasă să se răcească, apoi taie în 15 bucăți;

Pasul 6. Într-un bol rezistent la microunde, pune ciocolata și uleiul de cocos;

Pasul 7. Dă-le la microunde timp de 1-2 minute, în intervale de 30 de secunde, până obții o cremă omogenă;

Alege căpșuni coapte, de un roșu intens;
Optează pentru căpșuni de dimensiuni medii și ferme;
Spală căpșunile cu apă rece, apoi pune-le la uscat. Trebuie să fie complet uscate, înainte de a le folosi.

Pasul 8. Lasă la răcit;

Pasul 9. Pune amestecul de ciocolată peste amestecul de fulgi de cereale și ciocolată;

Pasul 10. Pune la frigider, timp de 2-3 ore, sau la congelator, 30 de minute.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Căpșuni cu ciocolată și fulgi de cacao

Stand 31.08.2023