



## Căpșuni în ciocolată

Steps: 9

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

400 g căpșune proaspete de dimensiune medie, cât mai coapte, cu o nuanță rubinie;  
ulei de avocado

300 g cipsuri de ciocolată neagră și albă

### Instructions

Căpșunile în ciocolată sunt un desert la care puțini rezistă. Vezi mai jos de ce ingrediente ai nevoie și care sunt pașii pentru a obține căpșuni în ciocolată.

**Pasul 1.** Pune cipsurile de ciocolată într-un bol rezistent, la cuptorul cu microunde;

**Pasul 2.** Lasă timp de 2-3 minute, câte 30 de secunde. După fiecare sesiune de 30 de secunde, amestecă. Dacă pui un timp mai mare, riști să arzi ciocolata;

**Pasul 3.** După ce s-a topit, adaugă o lingură de ulei de avocado și amestecă bine;

**Pasul 4.** Repetă pentru ciocolata albă;

**Pasul 5.** Când s-a mai răcit, scufundă fiecare căpșună în ciocolată. Ține-o de codița verde;

**Pasul 6.** Așază căpșunele pe hârtie de copt;

**Pasul 7.** Le poți decora cu biscuiți pisați, nuci, fistic sau alte semințe;

**Pasul 8.** Dă căpșunile cu ciocolată la frigider, timp de 2-3 ore;

Ca o alternativă, poți înlocui căpșunile cu felii de portocală sau uleiul de avocado cu unt de arahide; Evită să folosești ciocolată cu umplutură de cremă. Alege fulgi de ciocolată sau o ciocolată de calitate; Uleiul oferă strălucire ciocolatei și o face mai puțin fragilă, atunci când se întărește la frigider.

**Pasul 9.** Scoate-le cu 10 minute înainte de consum

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie:**

