



Căpșuni cu ciocolată la congelator

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

350 g fulgi de ciocolată
2 linguri de ulei de cocos
10 căpșune proaspete, care au codițe

Instructions

Pentru un desert savuros de vară, poți pregăti căpșuni cu ciocolată la congelator. Vezi mai jos care sunt ingredientele de care ai nevoie și pașii de urmat.

Pasul 1. Pune fulgii de ciocolată într-un bol rezistent, apoi la cuptorul cu microunde, timp de 2 minute, în reprize de 30 de secunde;

Pasul 2. După topire, amestecă uleiul de cocos și ciocolata;

Pasul 3. Pune cu lingura amestec de ciocolată într-o tavă pentru cuburi, apoi adaugă o căpșună;

Pasul 4. Repetă pentru fiecare locaș;

Pasul 5. Folosește ciocolata rămasă, pentru a acoperi căpșunile;

Pasul 6. Dă totul la congelator, timp de 4-5 ore;

Se consumă rece.

Poți înlocui uleiul de cocos cu ulei de avocado sau cu unt de arahide;

Alături de căpșuni, poți folosi zmeură sau mure;

Lasă căpșunile la temperatura camerei 3-5 minute, apoi servește-le alături de înghețată de vanilie.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete si sfaturi utile din aceasta categorie:

Căpșuni cu ciocolată la congelator

Stand 31.08.2023