



Baton de ciocolată cu lapte praf

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

400 g zahăr tos	160 ml apă
160 g unt (cu peste 80% grăsime)	500 g lapte praf
100 g cacao	2 lingurițe extract de vanilie
200 g fructe oleaginoase sau/ și uscate (opțional)	

Instructions

O rețetă clasică, acest baton de ciocolată cu lapte praf poate fi preparat simplu, cu fructe uscate ori nuci sau cu o combinație din cele două. În funcție de textura siropului, mai subțire ori mai gros, batonul copilăriei va avea o consistență mai moale, respectiv mai dură, ambele fiind delicioase.

Dacă îți dorești cele mai bune ingrediente pentru ciocolată de casă ca la bunica, nu uita să îți iei [cardul Selgros](#), care acum se eliberează și persoanelor fizice. Îl poți obține completând formularul din aplicație sau îl poți solicita la birourile de informații clienți din magazine.

Pasul 1. Apa, zahărul și vanilia se pun la fiert pentru a prepara siropul. Acesta trebuie fiert până se îngroașă, timp de 10 - 15 minute. Ia siropul de pe foc și adaugă untul, amestecând rapid pentru ca acesta să se topească.

Pasul 2. Cerne cacaoa și laptele praf într-un bol.

Pasul 3. Toarnă siropul cald în fir subțire peste cacao și laptele praf, amestecând continuu cu o spatulă din lemn și apoi, eventual, cu mâna.

Pasul 4. Adaugă fructele preferate și pune compoziția de ciocolată de casă într-o tavă căptușită cu hârtie de copt. Tasează-o cu spatula sau cu mâna.

Pasul 5. Lasă ciocolata să se răcească, apoi porționează-o.

Se poate păstra în cămară, dacă e răcoare, într-o cutie închisă ermetic.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din aceasta categorie: