



## Ciocolată de casă cu lapte praf

Steps: 4

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

200 g unt de cacao      150 g zahăr pudră  
100 g lapte praf      aroma preferată

### Instructions

Această rețetă de ciocolata de casă cu lapte praf nu este deloc dificilă și este o opțiune perfectă pentru a încheia o masă copioasă.

***Cele mai bune ingrediente pentru ciocolată de casă se găsesc la Selgros. [Descarca aplicatia Selgros](#), fă o listă de cumpărături și vino să le ridici din locul unde toți profesioniștii și iubitorii de gastronomie își fac cumpărăturile!***

**Pasul 1.** Pune untul de cacao într-un bol de sticlă și lasă-l la topit la bain-marie, la foc foarte mic.

**Pasul 2.** Ia vasul de pe foc, adaugă zahărul, laptele praf, aroma și amestecă bine până obții o compoziție omogenă și cremoasă.

**Pasul 3.** Pune compoziția de ciocolată într-o formă de silicon sau într-o tavă metalică pe care ai căptușit-o, în prealabil, cu hârtie de copt.

**Pasul 4.** Dă tava la frigider pentru patru ore, până ce se întărește ciocolata.

Taie desertul în formele preferate și servește.

**Autor:** Teo Dinescu

**Mai multe rețete de la acest autor**

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

Ciocolată de casă cu lapte praf

Stand 23.10.2023