



Ciocolata de casă albă

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

220 g	unt de cacao comestibil	240 g	zahăr pudră
1 linguriță	extract de vanilie	2 lingurițe	lapte praf vegetal (soia), opțional
	aroma/ colorantul preferat/ fructele preferate		

Instructions

Dacă te întrebi cum se face ciocolata de casă albă, rețeta de mai jos este una dintre cele mai simple pe care o poți încerca. Pentru cea mai bună ciocolată de casă de post, alege un unt de cacao de cea mai bună calitate. O poți încerca simplă sau poți folosi diverse moduri de a o aromatiza, de la pudre de fructe - zmeură, banane - la esențe aromate, precum cele de portocale ori mentă. O poți decora cu coloranți naturali, dar și cu diverse fructe uscate.

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

Pasul 2. După ce s-a topit - proces care va dura peste 10 minute - adaugă zahărul pudră, vanilia și laptele praf vegetal.

Pasul 3. De asemenea, adaugă aromele și colorantul, dacă folosești.

Pasul 4. Amestecă în compoziția de ciocolată cu o spatulă, până când devine omogenă.

Pasul 5. Pune ciocolata albă într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și lasă la răcit complet, în frigider, timp de 6 ore, apoi porționează desertul în formele preferate

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: