

Tip na dárek: Domácí čokoláda



Na 4 čokolády budete potřebovat:

- 500 g cukr moučkový
- 250 g kakao
- 400 g ztužený rostlinný tuk
- pečicí papír
- ořechy
- chilli
- kokos
- pomerančová nebo citronová kůra
- rozinky
- brusinky

Postup:

Ztužený rostlinný tuk rozpustíme ve vodní lázni a smícháme s cukrem a kakaem. Vše podle chuti. Pokud budete chtít více sladší čokoládu dejte více cukru než kakaa a naopak. Do čokolády podle chuti přidejte ořechy, chilli, kokos, pomerančovou nebo citronovou kůru, rozinky nebo brusinky. Vše je pouze na vaší fantazii. Nyní tekutou směs vylijte do požadovaného tvaru na pečicí papír, ozdobte ingrediencemi, které jsou

uvnitř, a nechte 24 hodin zaschnout. Zabalte do celofánu a sladký dárek je na světě!