

Ciocolata de casa

Ciocolata de casa

Ingrediente :

500 g lapte praf, 300 g zahar, 125 ml apa, 250 g unt, cacao

Preparare :

Se face un sirop din zahar si apa si se da la foc mic. Cind incepe sa fiarba se incorporeaza incet untul, lasindu-se o lingurita deoparte pentru uns tava. Dupa ce s-a topit complet untul, se ia compozitia de pe foc si se adauga 5-6 picaturi (dupa gust) de esenta de rom. Se lasa sa se raceasca. Se cerne laptele praf si se incorporeaza in compozitie. Se adauga 1-2 linguri de cacao (dupa ochi, in functie de culoarea dorita). Se mai pot incorpora stafide, nuci, dupa preferinta. Se unge o tava cu unt si se aseaza compozitia. Se lasa sa stea o noapte la rece. Se taie cuburi.