

Шоколадная помадка с орехами

Автор: Мухаббат
12.08.2013 19:48 -



Эта помадка отличная альтернатива покупным конфетам. Процесс приготовления довольно-таки прост и не требует больших затрат и усилий. Вкусно, сладко, шоколадно-орехово!

Шоколадная помадка с орехами

Автор: Мухаббат
12.08.2013 19:48 -

ИНГРЕДИЕНТЫ:

200 гр. шоколада (у меня тёмный)

200 гр. варёного □ сгущённого молока

25 гр. сливочного масла

120 гр. орехов (у меня макадамия и пекан)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

Орехи очистить от скорлупы и крупно порубить.

Шоколадная помадка с орехами

Автор: Мухаббат
12.08.2013 19:48 -

Небольшую прямоугольную форму (у меня «кирпичик» для выпечки кексов) застелить фольгой.

Шоколад поломать на кусочки и выложить в небольшую кастрюлю, добавить сгущённое молоко и сливочное масло. Растопить массу на водяной бане (в кастрюлю чуть больше объёмом, чем та, в которую выложили шоколад, молоко и масло, налить воду и дать закипеть, затем наверх поставить маленькую кастрюлю), перемешать массу до однородности деревянной или силиконовой лопаткой, добавить орехи и хорошо перемешать.

Выложить готовую массу в подготовленную форму, поверхность разровнять. Дать массе остыть при комнатной температуре, затем поставить в холодильник на 30-60 минут. Вынуть застывшую массу из формы, убрать фольгу и нарезать крупными кубиками.

До подачи хранить в холодильнике.

Шоколадная помадка с орехами

Автор: Мухаббат
12.08.2013 19:48 -



{comments on}