
Bajeczny sos czekoladowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3352 razy.

1 tabliczka gorzkiej czekolady,

4 łyżki margaryny lub masła,

2 szklanki cukru,

1 1/2 szklanki zagęszczonego mleka,

1 łyżka wanilii,

sól

Na małym ogniu rozpuścić czekoladę i margarynę lub masło. Zmieszać z cukrem i odrobiną soli. Powoli wymieszać z zagęszczonym mlekiem. Gotować, stale mieszając, aż pojawią się bąbelki i całość nieznacznie zgęstnieje. Wówczas zdjąć z ognia, dodać wanilię. Oziębic /sos zgęstnieje podczas oziębienia/. Przechowywać zakryty w lodówce.