

Czekolada na zimno

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

doskonała na upały

Czas przygotowania: 20 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 12 PLN

Potrzebne składniki:

- tabliczka czekolady - 1 szt.
- mleko - 1/2 l
- woda - 1/2 szkl.
- śmietana kremówka - 1/2 szkl.
- lody - 1/2 kg

Etapy przyrządzania:

1. Czekoladę połam, włóż do ciepłej wody i mieszaj, aż się rozpuści. Stopniowo dolewaj mleko i pół śmietanki. Mocno podgrzej/nie gotuj/. Wystódź. Lody pokrój w kostkę. Czekoladę przelej do 4 szklanek, włóż lody i udekoruj resztą ubitej kremówki.

Jak podawać?

udekorowaną bitą śmietaną

