

Domowa bombonierka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

Mniam mniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- cukier - 1 szkl.
- mleko - 1/2 szkl.
- cukier waniliowy - 1 op.
- margaryna - 1/2 kostka(i)
- mleko w proszku - 2 szkl.
- kakao - 3-4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym, dać margarynę, mleko w proszku i kakao. Cały czas mieszając gotować 10-15 minut na małym ogniu. Foremki do lodu wypłukać zimną wodą, wlać do nich gęstą czekoladową masę i na 4-5 godzin odstawić w chłodne miejsce, aż całkowicie zastygną. Porcja ok. 440 kcal.

