

Sos czekoladowy

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać jako dodatek do lodów i deserów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 1/2 szkl. mleka -
- 3 łyżki kakao -
- kopiaśta łyżeczka mąki ziemniaczanej -
- pół laski wanilii -
- 2 żółtka -
- 2 łyżki cukru pudru -
- 2 łyżki masła -

Etapy przyrządzania:

1. Szklankę mleka zagotowujemy. Wanilię drobno siekamy. Kakao mieszamy z mąką ziemniaczaną i wanilią, rozrabiamy pozostałym zimnym mlekiem i wlewamy do gorącego. Dokładnie mieszamy, zagotowujemy. Żółtka ucieramy z cukrem na kogel-mogel i cały czas mieszając wlewamy do kakao cienkim strumieniem. Rondel z ciepłym jeszcze sosem wstawiamy do większego garnka z zimną wodą i dodajemy po kawałku masło, miksujemy, aż do całkowitego wystygnięcia sosu.

