

Toffi domowe

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

pyszny deser

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 6 PLN

Potrzebne składniki:

- cukier puder - 1 i 1/2 szkl.
- masło - 1 szkl.
- syrop klonowy - 3 łyżka(i)
- woda - 3 łyżka(i)
- wiórki czekoladowe - 25 dag
- posiekane migdały - 1/3 szkl.

Etapy przyrządzania:

1. W rondlu rozpuszczamy masło, dodajemy cukier, syrop, wodę i podgrzewamy cały czas mieszając. Gdy składniki się rozpuszczą i mieszanka zacznie wrzeć przelewamy ją do wysmarowanej masłem formy. W rondlu podgrzewanym w łaźni wodnej rozpuszczamy czekoladę i rozlewamy na masę toffi. Całość posypujemy migdałami i gdy stężeje kroimy na małe porcje.

Smacznego!

Jak podawać?

gdy stężeje

