



שוקולד הפתעות

מצרכים:

60 גר חמאת קקאו

120 גר' עיסת קקאו (מומלץ RAW)


3 כפות מייפל (ניתן להוסיף עוד אם אוהבים יותר מתוק)

1 כפית תמצית וניל נוזלית

מילוי לפי הטעם ☑️ אוכמניות, גוג'י בריז, שברי קקאו (ניבס), שברי פולי קפה, תפוז סיני מיובש, שברי שקדים או אגוזים ועוד ☑️

אופן ההכנה:

1. להמיס את כל המצרכים, מלבד המילוי בתוך קערה על אש לא ישירה (בן מרי). להקפיד לא להגיע לרתיחה
2. לסדר את המילוי שבחרתם בתוך תבנית שוקולד מסיליקון
3. למזוג את השוקולד המומס לתוך התבנית
4. להניח את התבנית במקפיא למשך שעתיים

5. לאחר ההקפאה להניח מחוץ למקפיא למשך כ 10 דקות
6. לשלוף את השוקולדים מהבתנית  בתיאבון!