

Krem rafaello z ciecierzycy



JADWIGA/JAGA85



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ciecierzyca	1 szklanka
czekolada	1 tabliczka białej
wiórki kokosowe	1/3 szklanki
mleko w proszku	0,5-3/4 szklanki
sól	do gotowania
cukier trzcinowy	1-2 łyżki do smaku
mleko	ok 1/3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciecierzycę namaczamy (najlepiej na noc) .
- KROK 2 Następnego dnia gotujemy w lekko osolonej wodzie. Ugotowaną ciecierzycę studzimy. Aby czynność przyspieszyć możemy przelać ciecierzycę zimną wodą. Przed użyciem odsączamy ją z wody.
- KROK 3 Tak przygotowaną przekładamy do malaksera. Dodajemy do niej wiórki kokosowe. Całość wstępnie miksujemy.
- KROK 4 Między czasie czekoladę rozpuszczamy.
- KROK 5 Do zmiksowanej ciecierzycy dodajemy rozpuszczoną czekoladę, cukier, mleko w proszku. Całość ponownie miksujemy. W trakcie miksowania wlewamy mleko. Jeśli chcemy uzyskać gęstszy krem dodajemy mleko w proszku, Jeśli rzadszy dodajemy jeszcze płynne. Gotowe. Krem miksujemy do uzyskania gładkiej masy.