

## śliwella



### ROSSIE



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>śliwki węgierki</b>	30 szt
<b>dobre kakao</b>	3 łyżki stołowe
<b>czekolada mleczna</b>	50 g
<b>cukier</b>	5 łyżek
<b>ekstrakt z wanilii</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wydrylowane śliwki podzielona na połówki smażyć w naczyniu o grubym dnie około godziny, mieszając szpatułką. dodać cukier, wymieszać dokładnie i smażyć jeszcze 20 minut, dodając połamaną czekoladę. na koniec dodać kakao i ekstrakt wanilii. Gorące wlać do przygotowanych słoików, ustawiać do góry dnem, pasteryzować nie trzeba. Substytut nutellii, idealny do naleśników, deserów i nawet na kanapki.