

Galretka kakaowa



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mleko	2.5 szklanka
Żelatyna wieprzowa Prymat	2.5 łyżka
cukier	3 łyżka
kakao	2-3 łyżka
wanilia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kakao wymieszać z cukrem i rozprowadzić kilkoma łyżkami zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotować z wanilią. Do wrzątku wlać przygotowane kako, mieszając doprowadzić do zawrzenia, odstawić, ostudzić, połączyć z przygotowaną jak wyżej żelatyną. Wyporcjować jak podano wyżej.