

Kolorowe penne w czekoladzie



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

makaron penne	100 gram
czekolada mleczna	0.5
śmietana 30%	150 ml
kiwi	2
mleko	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku nastawiamy wodę i na wrzącą wrzucamy makaron, po czym gotujemy go na wolnym ogniu do 15, odcedzamy i układamy na talerze (gotujemy w chwili gdy wszystko jest gotowe by nie ostygł).
- KROK 2 Śmietanę przelewamy do kubka lub garnuszka i ubijamy na sztywną pianę. Czekoladę rozpuszczamy razem z mlekiem i gorącą czekoladą polewamy makaron,
- KROK 3 następnie dekorujemy go bitą śmietaną.
- KROK 4 owoce kiwi obieramy ze skórki i kroimy w plastry - zdobimy makaron. podajemy zaraz po przygotowaniu by był ciepły.