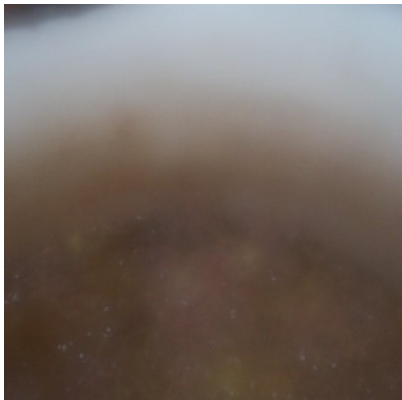


krem mokka z czekoladą



MAMUSIA1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kawa	250 ml.
mleko 3,2%	259 ml.
mąka kukurydziana	2 łyżki
cukier puder	3 łyżki
olejek waniliowy	1 szt.
czekolada	5 dkg.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę rozpuszczamy w zimnym mleku, wlewamy do garnka i dodajemy kawę i cukier puder. Zagotowujemy. Dodajemy kilkadziesiąt kropli olejku i startą czekoladę. Mieszymy aż czekolada się rozpuści. Studzimy. Wlewamy do foremek i dajemy do lodówki. Podajemy schłodzone.