

Czekolada miętowa



MARCIN46



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czekolada mleszna 70% kakao	100 gramm
mleko	1/5 szklanki
świeża mięta	10 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięte siekamy drobno.

Czekoladę kruszymy i wrzucamy do garnka z mlekiem i dusimy 5 minut, aż czekolada się rozpuści.

Po wyłączeniu wlewamy do formy lub salatek i dodajemy miętę jak będzie mieć około 40 stopni.

Jemy po ostudzeniu ;)