

Biała czekolada kokosowa z młodymi pędami sosny



KORAL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

biała czekolada	100 g
wiórki kokosowe	2 czubate łyżki
mleko 3,2%	1-2 łyżki
młode pędy sosny	8-10 sztuk (męskie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Niedojrzałe męskie pędy sosny płuczę, osuszam i ręką ocieram zielone kuleczki z pędu.
Wiórki lekko rozdrabnam w młynku do kawy.
Czekoladę rozpuszczam w kąpeli wodnej, dodaję mleko, wiórki kokosowe i zielone ziarenka sosny.
Łyżeczką przekładam ciepłą czekoladę do foremek i schładzam w lodówce, lub zamrażalce.