

polewa kakaowa do ciast i deserów



MYSIUNIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

margaryna	0.5 kostki
cukier puder	5 łyżki
kakao	3 łyżki
śmietana kwaśna	5 łyżki
Żelatyna wieprzowa Prymat	
woda	2 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w wodzie rozpuszczamy żelatynę. Cukier margarynę i kakao rozpuszczamy, dodajemy żelatynę i podgrzewamy do czasu a się zrobi jednolita masa. Gdy wystygnie dodajemy śmietanę i dokładnie łączymy