

Домашний шоколад



На 100 грамм:
Калорийность: **350,11 ккал.**
Белки: **7,09 г.**
Жиры: **15,71 г.**
Углеводы: **45,65 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/domashnij-shokolad/>

Ингредиенты:

- какао - 5ст.л
- сливочное масло - 50г
- сахар - 6-8ст.л
- мука - 1ч.л
- молоко - 5ст.л
- ванильный сахар - 1/4ч.л
- молотые орехи или другие орехи по вкусу и по желанию

Приготовление:

Смешайте какао и сахар. Добавьте 1ст.л. молока и размешайте до однородной массы. Влейте оставшееся молоко. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая.

После того как какао закипело, добавьте сливочное масло, уменьшите огонь до минимума и доведите смесь до кипения.

Снимите кастрюлю с огня и через мелкое сито введите муку. Когда мука полностью растворится, опять доведите до кипения.

Снимите с плиты и дайте немного остыть. Всыпьте ванильный сахар и тщательно перемешайте.

Разлейте шоколад по формочкам для льда, предварительно смазав их сливочным маслом. По желанию в шоколад можете добавить любые измельчённые орехи.