

# Молочно-шоколадное желе



На 100 грамм:  
Калорийность: **104.83 ккал.**  
Белки: **3.83 г.**  
Жиры: **3.55 г.**  
Углеводы: **14.54 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/molochno-shokoladnoe-zhele/>

## Ингредиенты:

- топленое молоко 250г
- желатин 10г
- вода 5 ст.л
- сахар 2,5 ст.л
- горячий шоколад порошок 14г (в пакетиках как кофе 3-в-1)

## Приготовление:

1. Желатин замочить в воде.
2. Сахар растворить в молоке.
3. В желатин отлить немного молока и полностью растворить (или в микроволновке на 300Вт полминуты, или на газовой плите, но не кипятить!)
4. Смешать желатиновую смесь и оставшееся молоко
5. Отлить 100г молока, немного подогреть (не кипятить, а то желатин испортится) и растворить в нем горячий шоколад
6. В формочки (6шт по 70 мл) разлить сначала шоколадное молоко. Поставить в холодильник до застывания.
7. Потом разлить по формочкам оставшееся молоко. Если оно уже зажелировалось (у меня с желатином доктор Откер прихватилось даже при комнатной температуре), то снова растворить в микроволновке.