Шоколад «домашний» без красителей и консервантов

На 100 грамм:
Калорийность: **359.69 ккал.**
Белки: **7.33 г.**
Жиры: **17.01 г.**
Углеводы: **44.89 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/shokolad-domashnij-bez-krasitelej-i-konservantov/

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.
Приятного! :)