Čokoladni namaz



Iskreno da vam kažem kod nas u kući svi su ludi za Nutellom i koliko se ona jede da to zaista nije dobro . Ujutro na kruh , na palačinke , na sve se ona maže pa čak i žlicom jede OMG .

Tako da sam krenula u potragu za ukusnim i ne preslatkim čokoladnim namazom . Naravno ovaj čokoladni namaz nije kao Nutella, ali nama je još ukusniji , osjete se prženi lješnjaci i čokolada .

SASTOJCI :

80 g . šećera

70 g . prženih lješnjaka

100 g čokolade (50 % kakaa)

60 g . maslaca

100 ml . mlijeka

PRIPREMA :

1 . lješnjake prepržiti na suhoj tavi bez masnoće ili kupiti već pržene lješnjaka …

2 . lješnjake što sitnije samljeti u blenderu …

3 . staviti mlijeko i šećer da prokuha …

4 . posudu maknuti sa štednjaka te dodati čokoladu i miješati

dok se čokolada ne otopi …

5 . dodati maslac, te miješati kako bi se maslac u potpunosti otopio …

6 . dodati mljevene lješnjake, te izmiksati štapnim mikserom …

7 . čokoladni namaz staviti u staklenu teglicu te pustiti da se ohladi, a zatim ga staviti u hladnjak …

NAPOMENA :

Isprobala sam razne vrste čokolade i maslaca dok nisam dobila savršenu teksturu čokoladnog namaza i po meni odličan okus, zato vam želim pokazati koju čokoladu i koji maslac ja koristim za pripremu ovog čokoladnog namaza . Zaista je bitno da koristite čokoladu s 50 % kakaa , ni više a ni manje od 50%, jer se inače okus i tekstura čokoladnog namaza mijenja . Na slici možete pogledati koje proizvode ja koristim .







Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri