

Recept

Vit choklad (grundrecept)

Ingredienser:

100 g vit choklad

63 g kakaosmör eko Crearome med doft & smak

5 g smör

30 g vit sirap (ca 1½ msk)

1 g lecitin Crearome (ca 1 krm)

1 krm vaniljpulver eko Crearome

Gör så här:

1. Smält kakaosmör och smör tillsammans med vaniljpulvret i en skål eller kastrull i sjudande vattenbad eller mikrovågsugn.

2. Rör om då och då tills temperaturen på kakaomassan svalnat till 45 grader.

3. Tillsätt lecitin och vit sirap under noggrann omrörning.

4. Håll upp massan i bakformar eller på bakplåtspapper och sätt i kylan att stelna.



*Följ bloggen:
Naturen till dig ·
naturentilldig.blogspot.se*



NATUR *K*OSMETIK
kompaniet