



Le chocolat de l'autostopper



Truffes au chocolat



Slovensko-Francúzsky produkt z Miloslavova

Recept je od maminky Mathieu Munshyho a je v podstate veľmi jednoduchý:

Na jednu dávku treba: 2dc šľahačky mierne zohriať, roztopiť v nej 30dkg čokolády. Odložiť v chlade 24 hodín.

Následne vmiešať 4 dkg poctivého :) roztopeného masla. Premiešať, prípadne ešte ohriať vo vodnom kúpeli, nechať schladieť a je hotovo.

Malou lyžičkou porciovať a obalovať kúsky v kakau, kokose, alebo v drvených corn-flakes

Dobru chuť :)

Návod na použitie: *Po ochutnaní zjesť celé.*