

Ciocolată de casă – Raffaello de casă



Ciocolată de casă – Raffaello de casă



Rețeta aceasta te va duce cu gândul în copilărie, aducând aminte de ciocolata făcută în casă.

- 500 g lapte praf
- 250 g unt 82% grăsime
- 120 ml apă
- 250 g zahăr
- 2 pliculețe zahăr vanilat
- 2-3 linguri de cacao
- foi de napolitană
- câteva migdale decojite
- fulgi de cocos

1. Încălzește 120 ml de apă la foc mediu, adaugă 250 g de zahăr și zahăr vanilat, amestecă până ce zahărul se topește complet.
2. Adaugă 250 g de unt în siropul de zahăr și lasă-l să se topească complet, menținând focul la minim.



3. Într-un bol mare, adaugă 500 g de lapte praf. Toarnă

amestecul de unt topit și sirop de zahăr peste laptele praf.



4. Amestecă bine pentru a asigura că laptele praf este complet hidratat și pentru a evita formarea cocloașelor.
5. Separă o parte din amestec pentru a adăuga cacao alcalină pentru o variantă mai întunecată de ciocolată.
6. Adaugă cacao după gust și amestecă bine.



7. Întinde o parte din amestec pe o foaie de napolitană.
8. Acoperă cu o altă foaie de napolitană și presează ușor.



9. Pentru baton de ciocolată, întinde ciocolata într-o folie și rulează strâns.



10. Pentru bomboane Raffaello, amestecă ciocolată albă cu migdale decojite și nucă de cocos, formând biluțe.



11. Lasă ciocolata să se întărească la frigider.

