

ΓΚΑΝΑΣ Dark

Για τούρτες-Γλυκά-Παγωτά

ΥΛΙΚΑ

200 ΓΡ. ΜΑΥΡΗ ΣΟΚΟΛΑΤΑ
100 ΓΡ. ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ
50 ΓΡ. ΒΟΥΤΥΡΟ
1 ΠΡΕΖΑ ΑΓΑΠΗ

ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. ΑΦΟΥ ΚΟΨΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ ΣΕ ΜΙΚΡΑ ΚΟΜΜΑΤΑΚΙΑ, ΖΕΣΤΑΙΝΟΥΜΕ ΤΗΝ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ ΓΙΑ ΓΛΥΚΑ ΣΕ ΕΝΑ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΙΣΑ ΙΣΑ ΝΑ ΠΑΡΕΙ ΒΡΑΣΗ ΚΑΙ ΡΙΧΝΟΥΜΕ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΑΦΟΥ ΒΓΑΛΟΥΜΕ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΤΙ ΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ.
2. ΑΝΑΚΑΤΕΥΟΥΜΕ ΣΥΝΕΧΩΣ ΡΙΧΝΟΝΤΑΣ ΚΑΙ ΤΟ ΒΟΥΤΥΡΟ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΓΙΝΕΙ ΕΝΑ ΟΜΟΙΟΜΟΡΦΟ ΓΥΑΛΙΣΤΕΡΟ ΜΙΓΜΑ.
3. ΑΝ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ ΑΝΕΒΟΚΑΤΕΥΑΖΟΥΜΕ ΤΟ ΚΑΤΣΑΡΟΛΑΚΙ ΣΤΟ ΖΕΣΤΟ ΑΛΛΑ ΚΛΕΙΣΤΟ ΜΑΤΙ ΤΗΣ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΜΕΧΡΙ ΝΑ ΛΙΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ Η ΚΟΥΒΕΡΤΟΥΡΑ.

