

GANASH ΣΟΚΟΛΑΤΑΚΙΑ



ΥΛΙΚΑ

- 500 γρ φρέσκα κρέμα ή σοκολάτα
- 500 γρ σοκολάτα
- 50 γρ βούτυρο

ΣΚΕΥΗ

- ζυγαριά
- λεκάνη
- κουτάλι
- κατσαρολάκι

ΣΕΙΡΑ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

1. Ζέστανε το γάλα ή την κρέμα στο κατσαρολάκι.
2. Πρόσθεσε τη σοκολάτα και ανακάτεψε την καλά μέχρι να αναμιχθεί καλά και να γίνει ένα ομοιογενές σοκολατένιο μίγμα.
3. Βάλε σε αυτό το βούτυρο και άφησέ την να κρυώσει.

Με αυτή την σοκολάτα μπορεί να φτιάξεις πολλά διαφορετικά είδη σοκολατάκια.

Τρία από αυτά είναι:

- Μπορείς να την κάνεις μπαλίτσες και να τις τυλίξεις σε κακάο ή ζάχαρη άχνη.
- Μπορείς να της βάλεις καβουρδισμένα φουντούκια μέσα, να της δώσεις σχήμα και να την βουτήξεις σε λιωμένα άσπρη σοκολάτα.



© 2026 CookingUpConnections | Δρ. Ευτυχία Παρλά.
Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Βρείτε περισσότερες συνταγές στο:
<https://cookingupconnections.ac.cy/>