

Evde Sicak Cikolata

Malzemeler

500 ml. tam yagli sut

3 yemek kasigi kakao

100 ml. cig krema

100 gr. sutlu ya da bitter cikolata

1 cay bardagi toz seker(daha tatli seviyorsaniz sekeri arttirabilirsiniz)

1 fiske tuz

Yapilisi

Ilk olarak cikolatayi kucuk kucuk parcalara ayirin.Daha sonra cikolatayi benmari usulu eritin.Teflon bir tencerede krema, kakao, sut, tuz ve sekeri ateste karistirarak 5 dakika kadar pisirin.Sut kaynayinca icine erittiginiz cikolatayi koyun ve karistirin.