



przepisy.pl

Sos czekoladowy



Składniki:

- woda - 1 szklanka
- cukier - 1 szklanka
- miód - 1 szklanka
- kakao - 3 szklanki
- gorzka czekolada - 60 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)



15 minut



1 osoba



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wlewamy do rondelka wodę i dodajemy następnie cukier, miód i kakao. Gotujemy na średnim ogniu doprowadzając do wrzenia (cały czas mieszając).
2. Następnie masę zdejmujemy z ognia i dodajemy czekoladę pokrojoną na kawałki, ponownie mieszamy do rozpuszczenia.
3. Sos przed podaniem należy schłodzić, aby zgęstniał. Przechowujemy w lodówce maksymalnie do 10 dni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl