



AFTER EIGHT HOSTOPIAK

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
mendazko 16 Gozoki

Betetzeko:
100 g Txokolate beltz
100 g Esne-gain

Saltsa egiteko:
instanteko Kafearen 1 sobre
100 gr Azucre
200 ml Ur

TRUKUA

Errezeta hauek ez dute alkoholik; izan ere, haurrekin egiteko daude pentsatuta. Txokolatea gehitzean, koñak zorrotada bat bota dakiokete eta hozten utzi.

PRESTATZEA

Gozoki bat mikrouhin-labean sartuko dugu labeko bi paperen artean. Disolbatu ostean, arrabola baten zabalduko dugu eta karamelu-orri fina lortuko dugu. Gorde.

Esne-gaina irakiten jarriko dugu, sutatik kenduko dugu eta txokolatea erantsiko dugu zatituta. Disolbatzen denean hozten utziko dugu. Pastelgintzako mahukan gordeko dugu.

Azukrea sutan jarriko dugu ontzi txiki batean, ur tanta batzuekin. Karamelua gorritu arte utziko dugu eta ura eta kafe-sobrea gehituko ditugu. Bolumena erdira murrizten utziko dugu.

Mendazko karamelu-orri bat ipiniko dugu platerean, txokolatearekin beteko dugu eta bete egingo dugu 4 karamelu-geruza egin arte.

Inguruan saltsa gehituko dugu eta menda fresko txikitua botako diogu gainetik.



PREZIOA
BAXUA



DENBORA
60'



ZAILTASUNA
9/10



OSASUNGARRIA
7/10