



TXOKOLATE ETA TURROI HOSTOPILA

OSAGAIAK

(4 pertsonarentzat)
16 hosto Erramu
100 gr Txokolate beltz (% 70)

Krema egiteko:
150 gr Turroi
150 ml Esnegain

Saltsa egiteko:
100 gr Mugurdi
25 gr Azukre
10 ml Ardo zuri

PRESTAKETA

Txokolatea mikrouhinean urtuko dugu. Txokolate urtu horrekin erramu hostoak margotuko ditugu, baina alde batetik soilik.

Hozkailuan gogortzen utziko dugu; behin hotza dagoenean, erramu hostoa bereizi, eta bota egingo dugu. Txokolatezko hostoak gerorako utziko ditugu.

Krema egiteko:

Turroia desegingo dugu eta esnegain harrotuarekin nahastuko dugu (3/4an harrotua, hau da, elur-puntura iritsi gabe), eta gerorako utziko dugu.

Saltsa egiteko:

Mugurdia eta azukrea irakiten jarriko ditugu, jarabe fina lortu arte. Iragazi, eta gerorako utziko dugu.

Hostopila osatzen hasiko gara; txokolatezko hostoekin hasiko gara eta tartean krema jarriko dugu. Mugurdi-saltsa apaintzeko erabiliko dugu.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
60´



ZAILTASUNA
9/10



OSASUNGARRIA
6/10