

Ден 9: Снежни топки

Новини | Спорт и здраве | на 09.12.2023 08:52 | от Стела Джелепова

Защо говорим за това?



Ето една лесна рецепта за много вкусни коледни бонбони, които можеш да приготвиш и сам.

Ще ти трябват:

- 200 г бял шоколад
- 250 мл кокосови стърготини
- 1,5 с. л. лимонов сок

1. Внимателно разтопи шоколада. Може да го направиш на водна баня (питай мама как се прави) или пък в микровълновата.
 2. Разбъркай разтопения шоколад с кокосовите стърготини и лимоновия сок.
 3. Ако сместа е топла, почакай да изстине. Внимавай обаче да не стане твърде студена, защото ще се втвърди и няма да можеш да оформиш бонбоните.
 4. Оформи топчета с ръце. Ако искаш, после може да ги оваляш в още кокос или пък в пудра захар.
 5. Прибери бонбоните за няколко часа в хладилника, за да се стегнат.
- Добър апетит!



Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3562-den-13-snezhni-topki

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->



©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени

