

Truskawki w gorzkiej czekoladzie

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 - 20 minut

Liczba porcji: 4 (5 truskawek na porcję)

Czas gotowania: 5 minut

Przygotowanie :

1. Wsyp czekoladę do żaroodpornego naczynia. Do niewielkiego garnka nalej nieco wody i zagotuj na średnim ogniu. Włącz palnik, naczynie z czekoladą umieść nad parującą wodą (dno naczynia nie powinno dotykać wody) i mieszaj, dopóki czekolada nie roztopi się na gładką masę.
 2. Wyłóż talerz albo blachę do pieczenia pergaminem lub papierem do pieczenia.
 3. Trzymając truskawkę za szypułkę, zanurz ją w czekoladzie, wyjmij i okręć, by nadmiar czekolady ociekł do naczynia. Ułóż truskawkę na przygotowanym wcześniej talerzu lub blaszce.
 4. Po zanurzeniu wszystkich owoców, przez pół godziny schładzaj je w lodówce aż do zastygnięcia czekolady.
-

Wskazówki :

1 porcja: 176,0 kcal

Charakterystyka dania: Danie wegetariańskie, danie wegańskie, bez glutenu, niski indeks glikemiczny (<IG), niski ładunek glikemiczny (ŁG)