

# Ciocolata de casa si cadouri de Craciun

written by Andreea



Asa cum am promis si pe Facebook, incep astazi lista cu cadouri foodie cu prilejul Craciunului. Ceea ce aveti mai jos in poza sunt: Coji de portocala confiata, reteta AICI, Mix de alune picante, reteta AICI, Gem de dovleac cu portocale, reteta AICI.



Pentru ca din ce in ce mai multa lume cauta cu fervoare zilele acestea diferite cadouri pentru cei dragi, m-am gandit sa las aici cateva idei de cadouri facute chiar de manutele voastre. Se prepara rapid, sunt facute cu drag, se prepara cu materie prima pe care o gasiti usor in magazine, nu contin ingrediente ciudate sau cu E-uri. In plus, satisfactia ca ati preparat voi cu manutele ceva pentru cei cu atat mai mare!



Pentru inceput am decis sa incep cu ciocolata de casa, sau dupa cum i se mai spune in fudge. Noi o cunoastem sub denumirea de ciocolata de casa, desi nu respecta ingredientele traditionale. Are o textura mult mai fina si mai catifelata, un gust bogat, suav si se prepara mult mai repede.

Ingrediente (aprox. 50-60 bucati mici):

(pentru o tava patrata cu latura de 20 cm)

- 200 g ciocolata neagra
- 200 g ciocolata cu lapte

- 1 cutie lapte condensat indulcit (390 g)
- 2 linguri cacao neagra
- 50 g unt
- 300 g alune de padure prajite
- 1 lingurita extract de vanilie
- 2 linguri rom sau cognac de buna calitate

Intr-un bol rezistent la temperaturi inalte puneti laptele condensat indulcit, ciocolata neagra rupta bucati, ciocolata cu lapte rupta bucati si puneti bolul deasupra unei oale cu apa care fierbe. Lasati laptele condensat sa se incalzeasca 2-3 minute, dupa care amestecati incet pana ce toata ciocolata se topeste. Adaugati untul si amestecati din nou pana ce acesta se topeste.Â

Luati bolul de pe oala cu apa si adaugati cacaua neagra, extractul de vanilie si alcoolul, incorporati totul bine. La sfarsit adaugati alunele de padure prajite intregi. Amestecati pentru ultima oara.Â

Acoperiti cu hartie de copt tava patrata. Turnati amestecul in tava si nivelati bine cu o spatula de silicon. Lasati ciocolata sa se raceasca la temperatura camerei, dupa care dati-o la frigider pentru 3-4 ore sau lasati-o la frigider peste noapte.Â



Scoateti ciocolata din tava cu tot cu hartia de copt, asezati-o pe un tocator. Cu un cutit ascutit taiati ciocolata in patrute cu latura de 3 cm. Daca doriti, le puteti taia mai mari. Eu le-am taiat mai mici ca sa incapa in pungutele de celofan. Mi-au iesit cam 50-60 de bucati (cu tot cu ce am gustat eu cand le-am taiat □ ).

Ca si mod de ambalare, puteti pune cubuletele de ciocolata in cutiute pe care sa le legati cu fundite, le puteti pune in borcane de care sa atarnati etichete, sau asa cum am facut eu, in pungute de celofan legate cu fundite.



Sunt delicioase, iar prietenii si cei dragi vor fi tare multumiti!

Enjoy!