



Čokoladni namaz od medenjaka

🕒 20–30 Min   

Priprema

- 1 Najprije operite naranču vrućom vodom i sitno naribajte koricu naranče. Sačuvajte koricu, a naranču prepolvite. Iscijedite 2 žlice soka i sačuvajte.
- 2 Pustite da se čokolada polako otopi u pari. U otopljenu čokoladu umiješajte sok od naranče, koricu naranče, začine (Bourbon vaniliju i začim za medenjake) i suncokretovo ulje.
- 3 Sada spremite čokoladni namaz u čašu i čuvajte u hladnjaku. Idealno doručak!

Sastojci 6 Porcije

🔥 = Kotányi Produkte

150 g	Mliječne čokolade
1 kom	Naranče
0.5 žličice	🔥 Medenjaci mješavina začina
1 štapić	🔥 Vanilija Bourbon cijeli štapić
2 Žlice	Suncokretovog ulja
2 žlice	Šećera u prahu

