Домашний шоколад  
Каллорийность на 100г меньше 200ккал  
  
какао - 5ст.л.  
сливочное масло - 50г.  
сахар – 6-8ст.л.  
мука - 1ч.л.  
молоко - 5ст.л.  
ванильный сахар – 1/4ч.л.  
молотые орехи или другие орехи по вкусу и по желанию  
  
1. Смешайте какао и сахар. Добавьте 1ст.л. молока и размешайте до однородной массы. Влейте оставшееся молоко. Поставьте кастрюлю на средний огонь и доведите до кипения, непрерывно помешивая.  
2. После того как какао закипело, добавьте сливочное масло, уменьшите огонь до минимума и доведите смесь до кипения.  
3. Снимите кастрюлю с огня и через мелкое сито введите муку. Когда мука полностью растворится, опять доведите до кипения.  
4. Снимите с плиты и дайте немного остыть. Всыпьте ванильный сахар и тщательно перемешайте.  
5. Разлейте шоколад по формочкам для льда, предварительно смазав их сливочным маслом.  
6. По желанию в шоколад можете добавить любые измельчённые орехи.

