

OPTY nr 019 - grudzień 2003 - Nugat czekoladowy

Written by Krystyna Pasiowiec-Żurek
Monday, 01 December 2003 00:00 -

1. Produkty:

- 150g śmietany 30%,
- mleko pełne w proszku 200g,
- kakao 50g,
- masło 200g,
- orzechy 100g,
- migdały 100g,
- biszkopty 40g,
- cukier waniliowy 16g,
- żółtka 120g,
- wafle kwadratowe 2 szt.(30g).

2. Sposób wykonania:

Gotujemy śmietanę z masłem i cukrem waniliowym oraz z kakao. Gdy masa będzie jednolita zdejmujemy z ognia i mieszając pałką wsypujemy pokruszone bakalie i po jednym żółtku, a dla zaostrenia smaku możemy dolać trochę alkoholu. Na koniec wsypujemy mleko w proszku i pokruszone biszkopty. Chłodną ale jeszcze nie stężałą masę wykładamy na wafel i nakrywamy drugim, a na wierzch kładziemy deseczkę, na której leży coś ciężkiego. Tak prosowany nugat pozostawiamy w lodówce do stężenia.

Taki nugat waży około 1 kg. (BT W 100g kawałka = 12g białka- 43g tłuszczu-19g węglowodanów)