

Шоколадно-кофейные конфеты



Шоколадно-кофейные конфеты – очень удачный рецепт. Настоящий фонтан удовольствия при минимуму калорий.

#пища #конфеты #кофе #шоколад #food #candy #coffee #chocolate

Шоколадно-кофейные конфеты. Ингредиенты:

Сваренный натуральный кофе – 60 миллилитров

Творог обезжиренный кремообразный – 60 граммов

Обезжиренное сухое молоко – 90 граммов (примерно шесть столовых ложек)

Какао – 14 граммов (примерно две чайные ложки с большой

горкой)

Желатин порошковый – 2,5 грамма (половина чайной ложки)

Подсластитель по вкусу



Шоколадно - кофейные конфеты.

Приготовление:

В холодном кофе замочить желатин согласно инструкции. Нагреть кофе до растворения желатина, но не кипятить.

Смешать все ингредиенты. Взбить массу блендером, чтобы не осталось комочков.

Разложить по силиконовым формочкам по одной чайной ложке. Накрыть пищевой пленкой и убрать в морозилку до полного застывания. Хранить в морозилке в плотно закрывающемся контейнере.

Рецепт подсмотрен у [La Perla](#).



[Салат с авокадо](#). Салат с авокадо – очередная попытка подружить меня с этой чудесной ягодой. Хитрость в том, чтобы купить авокадо за несколько дней до готовки и дать отлежаться (дозреть). Вкусно, питательно... и без восторга... Продолжим эксперименты, так сказать.

[Пирожные с адыгейским сыром](#). Никто и не говорил, что пирожное должно быть сладким. Пирожные с адыгейским сыром очень интересный десерт – я бы даже назвал их вкус нейтральным, если бы в них не было целой гаммы вкусовых ощущений. Очень интересно. Попробуйте!

[Салат из куриных желудков](#). Салат из куриных желудков оказался дюкановским. Горе, тревога, печаль... И дешево, и вкусно, и полезно... Так не бывает... А вот получилось...

Я в [Моём мире](#), [Одноклассниках](#), [Фейсбуке](#), [Вконтакте](#), [Твиттере](#),

[Гуглоплюсе](#), [Инстаграме](#).