

Sos Snickers



Am preparat acest sos Snickers, acest sos de ciocolata pentru inghetata absolut de-li-cios, acum muuult timp, prin 2007!!! De atunci l-am refacut de multe ori insa nu stiu cum se intampla, ca se topea efectiv ☐

E mai mult decat perfect pentru retetele de **inghetata** pe care le-am afisat deja pe blog, dar si pentru prajiturile sau torturile carora le sta de minune cu un strat gros de glazura de ciocolata cu alune ☐

Ingrediente:

- 2 batoane Snickers
- 175 g ciocolata cu lapte
- 50 g zahar
- 150 ml apa

Mod de preparare:

Puneti la foc foarte mic sau la bain-marie ciocolata rupta in bucati impreuna cu batoanele Snickers, de asemenea, facute bucati □ Adaugati zaharul si amestecati usor pana cand zaharul se dizolva. Adaugati apa si fierbeti timp de 3-5 minute, in functie de cat de gros vreti sa fie sosul.



Se face rapid de tot si e delicios, turnat peste inghetata favorita!





Daca atunci cand se raceste se intareste prea tare, repuneti-l pe foc si mai adaugati o lingura de apa sau lapte. Folositi-l apoi cu pofta!!! ☐