

Ciocolată de casă cu alune de pădure și stafide



Usor

Ingrediente:

1 cutie [Ciocolată de casă](#) de la Dr. Oetker
100 g zahar (5 linguri)
50 ml apă (5 linguri)
20 g alune de pădure
20 g stafide

Mod de preparare:

Într-un vas cu diametrul de 14-18 cm se prepară un sirop din 50 ml apă și 100 g zahăr, care se fierbe 1 minut la foc mediu. Se ia vasul de pe foc, se adaugă conținutul cutiei și se amestecă energic timp de 1 minut. Se adaugă apoi alunele și stafidele, se amestecă și se toarnă în forma specială din cutie. Se lasă apoi la răcit 1 oră în frigider și încă 3-4 ore la temperatura camerei.

