



Tekst i zdjęcie: **gumlaK** - Szef Kuchni (1055)

Sos kakaowy

Może być również czekoladowy

Składniki:

- żółtka, 4 szt.
- mąka ziemniaczana, 3 dag
- kakao, 1.5 dag
- cukier, 6 dag
- wanilia w laskach, 0.2 szt.
- mleko, 1 szkl.

Sposób przygotowania:

Zagotować mleko (3/4 szklanki) z wanilią lub cukrem waniliowym i kakao. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z pozostałym zimnym mlekiem, wlać do wrzącego mleka, zagęścić. Żółtka utrzeć z cukrem i wlewać stopniowo do lekko ostudzonego, zagęszczonego mleka. Gdyby sos był za gęsty rozrzedzić go mlekiem. Podawać do deserów z kasz, budyniów itp. Wykwintniejszą odmianą sosu kakaowego jest sos czekoladowy. Zamiast kakao dodaje się do mleka tabliczkę (10 dkg) utartej lub stopionej gorzkiej czekolady, mleko zaś zastępuje się słodką śmietanką.

