

Ζεστή σοκολάτα με βούτυρο



Η ζεστή σοκολάτα είναι μια ρουτίνα για τους περισσότερους από εμάς. Είτε θα την φτιάξουμε σπίτι με τον κλασικό τρόπο δηλαδή νερό ή γάλα είτε θα την παραγγείλουμε όταν θα βγούμε έξω για καφέ. Σήμερα θα σου δείξω ένα τρόπο για να κάνεις ακόμη πιο ιδιαίτερη την σοκολάτα σου με ένα υλικό που ίσως να μην είχες σκεφτεί. Η προσθήκη του βούτυρου είναι αυτή που θα κάνει την σοκολάτα μας πιο γευστική και ιδιαίτερη. Βούτυρο μπορεί να μπει και στον καφέ και ξέρω πως σου φαίνεται παράξενο αλλά πριν το απορρίψεις δοκίμασέ το και θα με θυμηθείς.

Υλικά:

- 1 κουταλιά κακάο
- 2 κουταλάκια βούτυρο ΒΕΑ
- ½ λίτρο νερό
- 1 γεμάτη κουταλιά ζάχαρη άχνη ΑΦΟΙ ΚΕΡΑΜΑΡΗ MANNA

Εκτέλεση:

Βάζεις νερό, κακάο, άχνη ζάχαρη και βούτυρο στο μίξερ και τα χτυπάς.



Food Review : Ελληνικό Σερραϊκό Φυστικοβούτυρο

Νέα σειρά video με Food Reviews! Αυτό το Φυστικοβούτυρο αποτελείται αποκλειστικά από ψημένη φυστικόψυχα και αλάτι (είναι και νηστήσιμο). Γενικά οι ξηροί καρποί καλό είναι να τρώγονται ωμοί, για τα φυστίκια όμως ισχύει το αντίθετο, δηλ. είναι πιο υγιεινοί ψημένοι (<http://natofao.blogspot.gr/2012/09/bl...>). Ο παραγωγός του είναι βασικά φυστικοπαραγωγός (<http://www.agriandis.gr>) και παράγει φβ μόλις εδώ και 4 μήνες περίπου. Προϊόν που τρώνε οι Αμερικάνοι, Γερμανοί, Ιταλοί, πλέον και οι Ρώσοι, που το ζητούν στα ξενοδοχεία μας στο πρωινό τους. Καιρός να το μάθουμε και εμείς οι Έλληνες!

Το συγκεκριμένο Φυστικοβούτυρο έχει την υφή του ταχινιού, δηλ διατίθεται σε βάζο, ανεβαίνει το φυστικέλαιο στην επιφάνεια και θέλει ανακάτεμα πριν το σερβίρισμα - επιλογή του παραγωγού του, για να μην βάλει σταθεροποιητή. Μπορείτε να το φάτε σκέτο ή με αρτοσκευάσματα ή ως dip με μπαστουνάκια λαχανικών, για τα παιδιά μπορεί να προσθέσετε μέλι για γλυκύτητα και να το κάνετε πιο παχύρευστο, δηλ. πιο πρακτικό για δεκατιανό στο σχολείο, μεσα σε ψωμί.

Χρήσιμες σχετικές πληροφορίες:<http://dramania.gr/index.php?option=c...>

Αν είστε παραγωγός ή εταιρεία και θέλετε να κάνω Food Review το προϊόν σας. στείλτε email στο

info@bletsas.gr
