Temat: Sporządzanie potraw z mleka słodkiego 23.06

Ostatnia nasza lekcja przebiegnie na słodko – zadanie dla chętnych. Pamiętajcie o bezpieczeństwie w czasie wypoczynku letniego. Życzę Wam byście w tym wolnym czasie odpoczęli, zobaczyli ciekaw miejsca, poznali nowych przyjaciół. Do zobaczenia we wrześniu.

Kisiel czekoladowy

Normatyw surowcowy:

* 2/3 szklanki [mąki](https://gotujmy.pl/maka-ziemniaczana%2Cskladnik-kulinarny%2C1674.html) [ziemniaczanej](https://gotujmy.pl/maka-ziemniaczana%2Cskladnik-kulinarny%2C1674.html)
* 4 szklanki [mleka](https://gotujmy.pl/mleko%2Cskladnik-kulinarny%2C1401.html)
* 400g czekolady
* 1/2 szklanki cukru białego

 Sposób przygotowania:

Na początku zagotować trzy szklanki mleka z pokruszoną czekoladą. W pozostałej szklance mleka dokładnie rozmieszać mąkę ziemniaczaną. Stopniowo dodawać mleko z mąką do wrzącego mleka z czekoladą i wanilią energicznie mieszając do momentu aż mieszanka zgęstnieje. Gęsty, gorący kisiel przelewać do opłukanych wodą salaterek po czym odstawić w chłodne miejsce do wystygnięcia. Smacznego.