

Kolay Ev Yapımı Çikolata Sosu

Kolay ev yapımı çikolata sosu tarifi. Sadece 5 malzeme ile hazırlanan kremşi ve lezzetli sos. Tatlılarınızı daha da lezzetli hale getirin!

15 min

HAZIRLIK

15 min

TOPLAM

8

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 1 bardak kakao
- 1 bardak şeker
- 1 bardak su
- 1 çay kaşığı kaya tuzu
- 1 çay kaşığı vanilya özü

Yapılışı

1 Melt the butter

Melt 1/4 cup butter in a small saucepan over low heat until completely liquid, about 2-3 minutes.

- ### 2
- Add the unsweetened chocolate to the melted butter and stir constantly over low heat until the chocolate is completely melted and smooth, about 3-4 minutes.

- Add sugar and milk**
Remove the pan from heat and whisk in 1 cup sugar until well combined.
- Slowly pour in 3/4 cup evaporated milk while whisking constantly to prevent lumps from forming.
- Cook the sauce**
Return the pan to medium heat and bring the mixture to a gentle boil, stirring constantly.
- Reduce heat to medium-low and simmer for 5 minutes, stirring frequently, until the sauce thickens enough to coat the back of a spoon.
- Finish and cool**
Remove from heat and stir in 1 teaspoon vanilla extract until well combined.
- Let the sauce cool to room temperature, then refrigerate for 2 hours until completely chilled before serving.

Besin Değerleri

108	1.1g	22g	2.5g	0.8g	20g	37mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

- Kaliteli kakao tozu veya çikolata kullanmak sosunuzun lezzetini önemli ölçüde artıracaktır.
- Sosu pişirirken sürekli karıştırmayı ihmal etmeyin, aksi halde dip yapabilir veya pıhtılaşabilir.
- Sosa kremli doku katmak için su yerine tam yağlı süt tercih edin.
- Farklı aromalar için vanilya özü, nane ekstraktı, portakal kabuğu rendesi veya espresso ekleyebilirsiniz.
- Sosu kısık ateşte pişirin, yüksek ısı çikolatayı yakabilir ve acı tat verebilir.
- Daha sağlıklı bir versiyon için şeker miktarını azaltın ve bal veya akçaağaç şurubu kullanın.
- Vegan bir alternatif için badem sütü, hindistan cevizi sütü gibi bitkisel sütleri tercih edebilirsiniz.
- Sosu servis etmeden önce ince bir süzgeçten geçirerek pürüzsüz bir doku elde edebilirsiniz.