

370 g słodzonego mleka skondensowanego
30 g gorzkiego kakao
40 g [masła](#)
50 g gorzkiej czekolady

- czekoladę połamać na kawałki, umieścić w naczyniu miksującym i rozdrobnić - 4-5 sek., obr. 8 (czekolada musi uzyskać postać dość drobnej posypki), przesypać do innego naczynia
- do naczynia miksującego wlać mleko skondensowane, dodać kakao i [masło](#), gotować - 10 min, obr. 3, temp. 100 st. (otworu w pokrywce nie przykrywać miarką), następnie zwiększyć temperaturę i gotować dalej - 26 min, obr. 2, temp. Varoma, przełożyć do innego naczynia i pozostawić do ostudzenia
- z zimnej masy formować kulki, obtoczyć w mielonej czekoladzie i wstawić do lodówki do całkowitego schłodzenia

Uwaga: podawać w papierowych papilotkach

