Domaca cokolada (posno)

Sastojci

Potrebno je:

- 400 g + 6 kašika šecera
- 150 g vode
- 1 vanilin šecer
- 3 šoljice ulja
- 400 g brašna
- 2 kašike kakao praha

Priprema

Zgoreti 6 kašika šecera, kao za karamel, pa naliti vodu. Kada se otopi dodati još 400 g šecera i kuvati na tihoj vatri, dok se sasvim ne sjedine voda i šecer.

Skloniti sa vatre i dodati vanilin šecer, ulje, brašno i kakao.

Sve dobro izmešati i sipati u kalup i ostaviti da se hladi.

Kalup može biti isti onaj kojim se prave kocke leda ili plasticna cinija, koju nije neophodno podmazivati.