



DESSERT

# Rostad vit choklad

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **20 min** Portioner:

Rostad vit choklad - lyxigt strössel att piffa upp glass och efterrätter med! Receptet ger 1 burk.

Den vita chokladen får en lite nötig smak och blir härligt knaprig när den rostar i ugn. Chokladen ska bli gyllene i färgen, det tar bara några minuter, vakta noga så att den inte bränns vid.

Strösla över glass eller efterrätter! Det som inte går åt kan förvaras i en burk med tätslutande lock.



## INGREDIENSER

100 g vit choklad av god kvalitet

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Riv chokladen grovt och bred ut på en plåt med bakplåtspapper.
- 2** Rosta i 175 grader tills chokladen blir gyllene, ca 5 minuter. Låt kallna och bryt i små bitar.