



## LIZAKI CZEKOLADOWE

### Składniki:

- 2 opakowania mlecznej lub białej bezglutenowej czekolady

*Opcjonalnie kilka kropli barwnika do białej czekolady.*

### Wykonanie:

- roztopić czekoladę w kąpielii wodnej do temperatury 45°C
- w przypadku białej czekolady można dodać kilka kropli barwnika
- czekoladę przelać do silikonowych foremek do lizaków i włożyć do lodówki na około 1 godzinę
- gotowe lizaki wyjąć z foremek i owinąć folią

  
[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)