

Η ΣΟΚΟΛΑΤΑ

Η σοκολάτα παρασκευάζεται από τους κόκκους του κακαόδεντρου, χρειάζεται κλίμα υγρό και ζεστό.



Τους καρπούς τους μαζεύουν όταν ωριμάσουν.





Στο εσωτερικό τους έχουν σπόρους

Τους σπόρους τους απλώνουν στον ήλιο για να ξεραθούν.



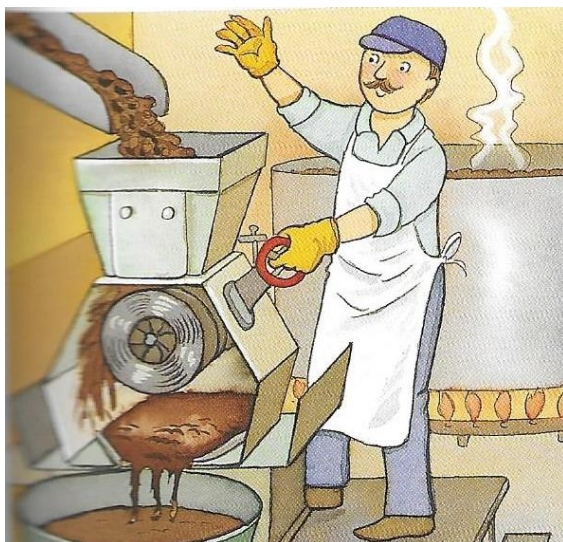
Έτσι παίρνουμε τους σπόρους κακάο



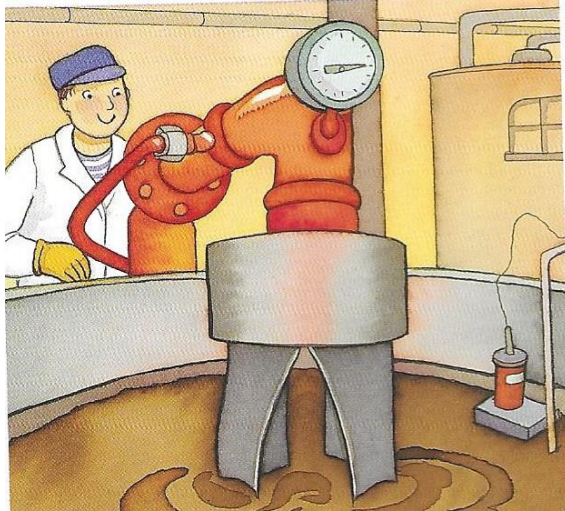
Πρώτα καβουρντίζουμε τους κόκκους για να αποκτήσουν τη σοκολατένια γεύση τους.



Τους αλέθουμε και παίρνουμε έναν πολτό.



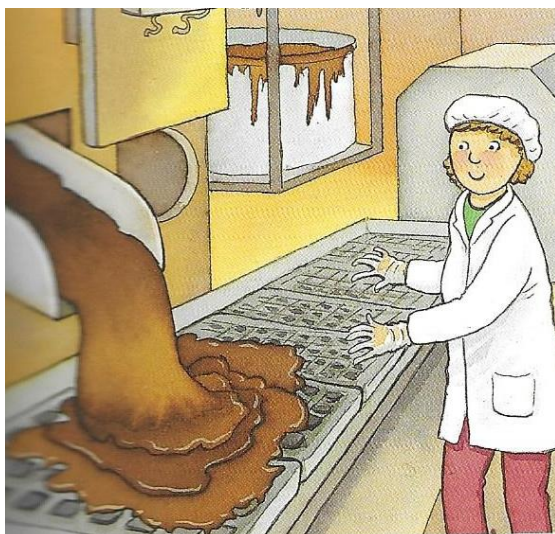
Στη συνέχεια ζεσταίνουμε τον πολτό και ανακατεύουμε για μια με δύο μέρες.



Όταν κρυώσει προσθέτουμε σταφίδες, ξηρούς καρπούς, ρύζι και άλλα



Ρίχνουμε σε καλούπια



Στη συνέχεια συσκευάζουμε σε αλουμινόχαρτο ή αεροστεγώς ώστε να προστατευτεί η σοκολάτα από την υγρασία.

