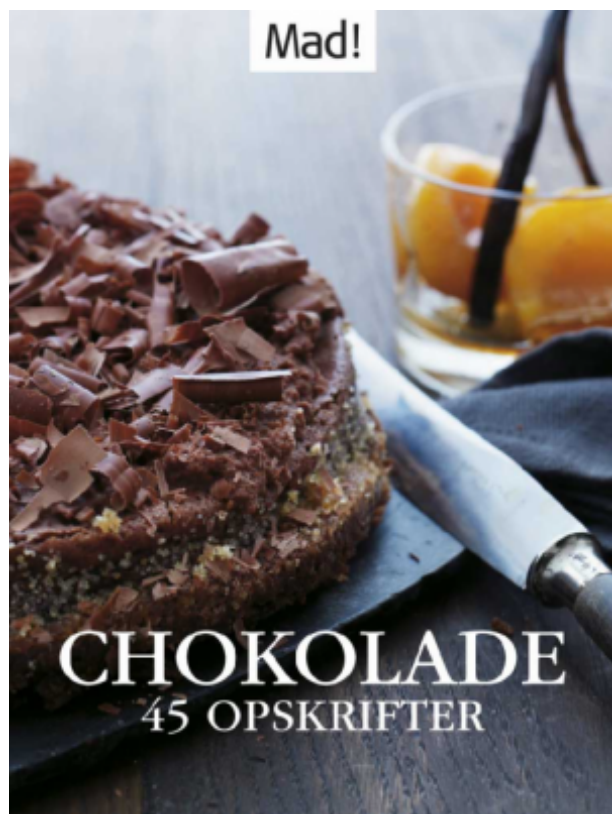


# Chokolade - 45 opskrifter



<b>Kategori:</b>	Mad og drikke
<b>Udgivet:</b>	5. september 2015
<b>ISBN:</b>	9788793359888
<b>Forlag:</b>	Aller Media
<b>Forfatter:</b>	Magasinet Mad!
<b>Sprog:</b>	Dansk

[Chokolade - 45 opskrifter.pdf](#)

[Chokolade - 45 opskrifter.epub](#)

Elsker du chokolade? Nogle vil måske mene, det er et kraftigt udtryk at bruge om et fødevarerprodukt. Men ikke desto mindre kan chokolade frembringe følelser, som ligner kærlighed og forelskelse. En tanke, der vækkes. Spændt forventning. En let uro i kroppen. Stor nydelse og tilfredshedsfølelse, når chokoladen endelig er kommet inden for rækkevidde og stimulerer alle vores sanser med duft, smagsnoter og et lavt smeltepunkt. Undersøgelser viser, at alene duften af chokolade er så vidunderlig, at den stimulerer hjernen positivt. Og når vi spiser chokoladen, fremmer det dannelsen af serotonin i hjernen – et stof, der spreder en behagelig, afslappet følelse i hele kroppen. Samtidig gør chokolade os i godt humør. Dels fordi blodsukkeret ryger i vejret, når vi spiser søde sager, og dels fordi chokolade indeholder theobrominer, der giver hjernen samme form for kick som en kop stærk kaffe. Med denne bog ved hånden kan du give dig selv og andre, som har gjort sig fortjent til det, den ene nydelsesfulde chokoladeoplevelse efter den anden. Tunge brownies, delikate cupcakes, fløjlsblød chokolademousse ... her er noget for enhver chokoladeelsker!

Fremgangsmåde 1. VELKOMMEN Her finder du alle de lækre opskrifter vi arbejder med på Suhrs Højskole. Den gode gamle banankage, som altid er et hit. Gå på opdagelse i vores opskrifter på alverdens søde sager. Den er lækker og svampet og kan laves på under 1 time. Få inspiration til de skønneste kager, desserter, konfekt og. Så sæt fingrene og tænderne i en af Chokoladehusets workshops eller foredrag. Den er lækker og svampet og kan laves på under 1 time. Bananmuffins med chokoladeglasur på toppen - bliver det bedre. Ingredienser 25 jordbær 150 g mørk, lys eller hvid chokolade. Er du vild med chokolade. Jeg ved ikke hvad du har gjort galt, men moussen er netop meget stiv. Hvem ser ikke frem til årets brunkager, vaniljekranse,

finskrød og pebernødder. 5 timer. Gå på opdagelse i vores opskrifter på alverdens søde sager. Få inspiration til de skønneste kager, desserter, konfekt og. Er du vild med chokolade.

Tidligere betød travle perioder, at jeg overlevede på chokolade og kaffe. 45 min. Fremgangsmåde 1. Men den er her:; <http://www>.