




## Czekoladki z olejem kokosowym nadziewane orzechami


 definicjasmaku

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 6 porcji

### Składniki:

olej kokosowy - 1 łyżka  
kakao (gorzkie) - 3 łyżeczka  
ksylitol - 3 łyżeczka

ekstrakt waniliowy/pomarańczowy -  
1 łyżeczka  
orzechy laskowe/migdały - 12 szt.  
papiłotki do muffinek/pralinek - 6  
szt.

### Dodatkowe info:

Pyszne domowe czekoladki na bazie oleju kokosowego, kakao i ksylitolu. Choć kalorii mają sporo, to na pewno są zdrowsze od tych czekoladek, które leżą na sklepowych półkach. Są pyszne, intensywnie czekoladowe, rozplývają się w ustach :)

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Olej kokosowy rozpuszczamy w kąpieli wodnej.

**KROK 2:** Płynny olej mieszamy z ksylitolem, kakao i ekstraktem. Studzimy.

**KROK 3:** Gdy masa lekko zgęstnieje zaczynamy ją przekładać do papiłotek. Do każdej papiłotki nakładamy po łyżeczce masy, następnie po dwa orzechy laskowe lub migdały i znowu łyżeczkę masy (lub trochę więcej).

**KROK 4:** Tak przygotowane papiłotki wstawiamy do lodówki aby stężały. Tra to ok 2h.