



Wegańska biała czekolada

 Cotakpachnie?

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

olej kokosowy - 40 g

mleko roślinne w proszku - 3 łyżka

ksylitol zmielony na puder - 1 łyżka

ulubione dodatki (bakalie, orzechy)
- szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka wkładamy olej kokosowy (40g to około 3 łyżeczki) roztopiamy go na małym ogniu. Do foremki wsypujemy wybrane dodatki.

KROK 2: Przygotowane foremki z dodatkami zalewamy masą. Jeśli chcecie, możecie dodatki wsypać do garnka z płynną czekoladą i od razu je wymieszać. Jeśli robicie czekoladę w formie tabliczki, będzie to wygodniejszy sposób, jednak mi bardziej podoba się taka czekolada, która jest tylko od spodu posypana dodatkami- wylewam najpierw masę, a następnie posypuję ją mieszanką ulubionych dodatków- kwestia gustu. :)

Czekoladę schładzamy minimum godzinę w lodówce. Gotowe.

KROK 3: Czekoladę schładzamy minimum godzinę w lodówce. Gotowe.