





Wegańskie peanut butter cups

 życie roślinne

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 20 min

 łatwy

 14 porcji

Składniki:

gorzka czekolada - 150 g

olej kokosowy - 2 łyżka

masło orzechowe - 1/3 szklanka

mielone orzechy arachidowe - 4 łyżka

syrop klonowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej razem z olejem kokosowym. Rozpuszczoną czekoladę odstawiamy na około 10 minut aby nieco ostygła.

KROK 2: W niewielkiej misce mieszamy masło orzechowe z syropem klonowym oraz zmielonymi orzeszkami.

KROK 3: Masę orzechową nabieramy za pomocą łyżeczki i formujemy niewielkie kulki, które nieco spłaszczamy. Kuleczki układamy na papierze do pieczenia.

KROK 4: Przestudzoną czekoladę wlewamy do papierowych foremek na pralinki w ilość, która przykryje dno.

KROK 5: Na pokryte czekoladą dno foremek układamy kuleczki z masła orzechowego.

KROK 6: Orzechową masę zalewamy czekoladą, tak aby w całości przykryć kuleczki.

KROK 7: Gotowe czekoladki wkładamy do lodówki.