Blok czekoladowy z migdałami - zdrowsza fit wersja :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **ciasta, desery**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mleko w proszku (użyłam ekologiczne, odtłuszczone) - 200 g
- migdały - 75 g
- rodzynki - 75 g
- kakao - 3 łyżka
- olej kokosowy - 100 g
- cukier kokosowy - 25 g
- miód - 25 g
- mleko - 100 ml
- sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały i rodzynki zmiksuj w malakserze do formy małych kawałeczków. Następnie wymieszaj dokładnie z mlekiem, kakao, cukrem kokosowym oraz solą.
Kolejno dodaj rozpuszczony olej kokosowy z nektarem kokosowym. Wymieszaj.
Do masy dodaj mleko, aby konsystencja była jednolita i kleista.
Gotową masę wyłóż do formy wyłożonej papierem do pieczenia i chłodź w lodówce minimum 2 godziny.