Czekoladki wegańskie z jagodami

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

tłuszcz kakaowy - 50 g
kakao - 2 łyżka
cukier kokosowy - 3 łyżka
woda - 2 łyżka
mleczko w proszku kokosowe lub inne roślinne - 2 łyżka
jagody goji - trochę
jagody inkaskie suszone - trochę

Dodatkowe info:

Nie spodziewałam się, że domowa czekolada będzie tak aksamitna w smaku i przypominająca tradycyjną czekoladę.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Rondelek zanurzamy w kąpieli wodnej. Do niego wrzucamy wszystkie składniki oprócz suszonych owoców i mieszamy, to tak długo aż tłuszcz kakaowy się roztopi i osiągniemy jednolitą gładką masę. Gdyby masa nie chciała się nam połączyć, to możemy delikatnie dodać wody. Im dłużej będziemy mieszać tym gładsza będzie masa.

KROK 2: Gotową masę przelewamy do malutkich pojemniczków lub wylewamy na papier. Do czekolady wciskamy suszone owoce. Masę wkładamy do lodówki lub zamrażalki na co najmniej godzinę.

Smacznego !!