Domowa zdrowa czekolada - tylko 3 składniki :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

olej kokosowy - 100 g
miód - 50 g
gorzkie kakao - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka przełóż olej kokosowy oraz miód. Podgrzewaj i mieszaj do momentu rozpuszczenia się składników.

KROK 2: Zdejmij z ognia i dodaj kakao energicznie mieszając, tak aby nie pozostały żadne grudki.

KROK 3: Masę przelej do pojemnika wyłożonego papierem do pieczenia.
Ostudzone włóż do lodówki (na ok. 3 h) i pozostaw na kilka godzin do całkowitego zastygnięcia.