Fit czekoladki z masłem orzechowym :)

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

MASA CZEKOLADOWA: -
olej kokosowy - 50 g
miód/syrop klonowy - 30 g
kakao - 1 czubata łyżka

MASA ORZECHOWA: -
masło orzechowe - 60 g
miód/syrop klonowy - 15 g
sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na początku przygotuj domową czekoladę. Rozpuść olej kokosowy z wybranym słodzikiem i wymieszaj z kakao.
Do wybranych foremek (u mnie papierowe papilotki) nalej po łyżeczce czekolady. Tak przygotowane foremki włóż do zamrażalki na ok. 20 minut, aby spód zastygł.
W międzyczasie zrób masę orzechową, łącząc wszystkie składniki.
Po zastygnięciu spodu do każdej foremki nałóż po ok. 1/2 łyżeczki masy orzechowej, tak aby nie przylegała znacząco do brzegów foremek i wystawała ponad nią.
Teraz wystarczy zalać wnętrze foremek pozostałą ilością czekolady (także po ok. 1 łyżeczce) i wstawić ponownie do zastygnięcia - do lodówki lub zamrażalnika.