Wegańska czekolada bez cukru

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min

2 porcje

Składniki:

daktyle suszone - 150 g
kakao - 5 łyżek ok. - 50 g
masło shea - 100 g
orzeszki pinowe (lub inne) - 50 g
sól - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Masło Shea rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Orzeszki prażymy ze szczyptą soli na patelni. Do wąskiego wysokiego naczynia (np. od blendera) wrzucamy daktyle i 200 ml gorącej wody. Miksujemy na gładki krem, dokładamy kakao i powoli wmiksowujemy je w masę daktylową. Następnie dodajemy masło shea i miksujemy na gładki, aksamitny krem.

KROK 2: Talerzyk (lub talerzyki) wykładamy papierem do pieczenia i wylewamy masę czekoladową. Posypujemy orzechami. Wstawiamy do lodówki lub zamrażalki. Po stężeniu kroimy na mniejsze kawałki.

Smacznego!