Wegańska czekolada bez cukru i jego substytutów

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

25 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Rozpuszczony olej kokosowy (nierafinowany) - 10 łyżka
- Karob - 5 łyżka
- Amarantus ekspandowany - 4 łyżka
- Orzeszki ziemne (niesolone) - 1 garść
- Sól - szczypta

Dodatkowe info:

Składniki na formę o średnicy 21 cm.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miseczki z rozpuszczonym olejem dodajemy karob i 3 łyżki amarantusa. Mieszamy i wylewamy do silikonowej formy. Posypujemy wierzch pozostałym amarantusem i orzechami oraz prószymy solą. Umieszczamy w lodówce na minimum 15 minut.

KROK 2: Czekolada dość szybko się rozpuszcza. Jemy zaraz po wyciągnięciu z lodówki. Smacznego!