

Czekolada na oleju kokosowym

Nie masz jeszcze pomysłu na słodki upominek dla ukochanej osoby ? Czekolada na oleju kokosowym będzie idealnym wyborem nawet dla osób, które są na diecie redukcyjnej, bezglutenowej, bezlaktozowej lub wegańskiej . Prosty i szybki w przygotowaniu deser doskonale sprawdzi się na walentynkowy wieczór.



Sposób przygotowania

Olej rozpuścić w garnku, dodać kakao oraz ksylitol. Całość dokładnie wymieszać, a następnie przelać do wyłożonej folią aluminiową blaszki/naczynia (u mnie klasycznej wielkości naczynie żaroodporne). Całość posypać liofilizowanymi truskawkami oraz

posiekaną suszoną żurawiną (mogą być to inne dodatki). Czekoladę ostawić do lodówki, do czasu zastygnięcia.





Author: mgr Magdalena Borowiec

Link do artykułu: <http://bonavita.pl/czekolada-na-oleju-kokosowym>

