



REPUBLICA BIO

Doar produse certificate organic!

Ciocolată raw cu merișoare

Știi că-ți place ciocolata, nu știu pe nimeni căruia să nu-i placă. Dar o s-o apreciezi și mai tare dacă o vei face chiar tu. Și dacă mai ai și un copil pofticios prin preajmă, cheamă-l să te ajute, știu sigur că i-ar plăcea. În plus, scapi și de întrebarea repetată din minut în minut: "mami când e gata ciocolata?!", E ușor și e gata în 40 de minute!

Ai nevoie doar de câteva ingrediente:

120ml de ulei de cocos Republica BIO

75ml de sirop de arțar (sau miere, ori sirop de agave, ce preferi tu)

35g de pudră de cacao raw

1/4 de linguriță de sare de mare

Pentru topping îți mai trebuie 40g de miez de nucă macinată și 30g de merișoare uscate și dulci

Dacă uleiul de cocos este în stare solidă, "topește-l" înainte, punând borcanul cu ulei într-un bol cu apă caldă. O dată topit uleiul, adaugă îndulcitorul preferat, apoi pudră de cacao și sarea de mare. Amestecă totul bine bine, chiar la blender.

Tapetează o tavă cu hârtie de copt și toarnă compoziția în tavă (să fie în strat subțire). Presară deasupra miezul de nucă și merișoarele.

Pune tava în congelator până se întărește complet (cam 15-20 minute, nu mai mult). Apoi scoate din congelator și rupe ciocolata în bucăți, după cum îți place. Mie îmi place să o rup anapoda, să-i văd textura naturală.

Ce rămâne după prima "gustare" trebuie să păstrezi la rece, pentru că se va înmuia sau se va topi. Ciocolățește cu poftă!

