



Chokoguf med bi pollen

45 g Kokosolie
33 g Kakaosmør
35g Kakaopulver
50g Ristede cashewnødder
33g Kokosblomstsukker
1 spsk. Frysetørret tørret havtorn
1 spsk. frysetørret hindbær pulver
1 spsk. Kakaonips
33 g Kokoschips
50g Bi pollen

Rist cashewnødder på en tør pande, hak dem fint evt. i en minihakker.

Lad kokosolie og kakaosmør stå og smelte langsomt i et ikke kogende vandbad. (Kakaosmør smelter ved knap 40 grader og kokosolie ved ca. 25 grader). Bland kakaopulver, fint hakket cashewnødder og kokosblomstsukker godt i en anden skål.

Rør nu den smeltede smørmasse heri sammen med tørret havtorn, hindbær, kakaonips, kokoschips og bi pollen. Vend det hele sammen en sidste gang.

Kom nu du din chokolade i en form 20*20 cm og stiller den på køl i godt en time, inden du skærer den ud.

Se mere på vores webshop

God fornøjelse 😊

