

Zelf chocolade maken

...Mmmmmmm!



De basis ingrediënten:

- 100 gram kokosolie
- 70 gram cacao poeder, eventueel een deel cacaonips
- 100 gram honing of appelstroop
- 1/2 theelepeltje zout

Bereidingswijze:

1. Als het koud is, eerst het kokosvet smelten samen met de honing in een steelpannetje. Meng daarna cacao poeder en de ingrediënten naar eigen keuze toe. Hieronder een aantal ideeën:



- 5 gram gemalen cocos of vanillerasp of koffiepoeder (oplos)
 - 3 gram hennepzaadjes of chiazaad of sesamzaad of zonnebloempitten
 - 10 gram pistache noten of walnoten of amandelen
2. Wanneer je de ingrediënten hebt toegevoegd die je lekker vindt, vul je een ijsblokjesvorm.
 3. Laat deze vorm ongeveer 2 uur in de diepvries staan. Klaar en smullen op het juiste moment!

"Een half theelepeltje pepermuntblaadjes toevoegen geeft een heerlijk verfrissend effect!"