fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Fudge czekoladowe bez cukru - przepis

Czekolada łączy się z gładkim masłem orzechowym. Dopiero po schłodzeniu masa daje się pokroić.

Składniki

Masa

- 2 miarki cup czekoladowych kropelek bez dodatku cukru
- 1 miarka cup gładkiego masła orzechowego bez cukru

Przygotowanie krok po kroku

Przygotowanie

1. Wyłóż papierem kwadratową formę 8 × 8 cali; odstaw.
2. W misce odpowiedniej do mikrofalówki ogrzej czekoladę z masłem orzechowym do roztopienia. Dokładnie połącz trzepaczką.
3. Wlej do formy; schłodź w lodówce lub zamrażarce do stwardnienia. Pokrój lekko zwilżonym nożem.

Uwagi

Uwaga: Przechowuj w lodówce do 1 miesiąca lub w zamrażarce do 6 miesięcy.

Źródło przepisu: https://thebigmansworld.com/keto-chocolate-fudge/