



## Recept voor gezonde chocolade

Door: Marjolijn Verkaik

Auteur van: "50 Groene Smoothies in een Handomdraai"

Copyright © 2010 Jessevandervelde.com

## Gezonde bounty

### Ingrediënten:

- ❖ 100 ml gesmolten kokosolie
- ❖ 50 ml cacaopoeder
- ❖ 1-2 eetlepels agavesiroop (verkrijgbaar bij biowinkel of reformzaak)
- ❖ Rozijnen en noten naar wens
- ❖ 75 ml kokosrasp



### Bereidingswijze:

Vul een pan met warm water (uit de kraan) en leg de pot kokosolie er in, zodat de kokosolie kan smelten van een harde substantie (wat kokosolie bij kamertemperatuur is) naar een vloeibare.

Voeg de kokosolie, cacaopoeder en agave bij elkaar en mix goed tot het een egaal geheel wordt. Voeg daarna de kokosrasp toe en mix nogmaals goed.

Voeg als laatste de rozijnen en eventueel noten toe en mix tot alles goed verdeeld is.

Giet het mengsel in kleine vormpjes (bijvoorbeeld een ijsklontjeshouder) en strooi nog wat kokosrasp over de chocolaatjes.

Zet ze vervolgens in de koelkast. Na een paar uur zijn ze klaar om te eten.

Als je niet zolang kan wachten kan je ze in de vriezer zetten. Dan zijn de chocolaatjes ongeveer binnen een half uur klaar voor gebruik.

Geniet er van!

**Om de ingrediënten van dit heerlijke recept te bestellen, surf naar:**

<http://www.rawfoodcacao.nl/ingredienten.php>