

Konopná čokoláda

Složení:

konopné máslo
kvalitní kakao
cukr
konopná semínka
mléko

Příprava: Postavte dva hrnce do sebe tak, aby dno horního sedělo v hrnci spodním. Do spodního hrnce nalejte vodu a přiveďte ji k varu. Do horního hrnce, který je ze spodu zahříván vřící vodou (jeho teplota nepřekročí 100 stupňů celsia), dejte rozpustit konopné máslo. Přidejte kakao a cukr, rozmíchejte. Míchejte důkladně, aby se cukr dobře rozpustil.

Můžete přidat kokos, oříšky, konopná semínka, mléko případně i sušené ovoce. Nakonec nechte čokoládu ve formičce ztuhnout v ledničce.