

Konopné tyčinky s čokoládou

Složení:

¾ šálku loupaného konopného semínka
5 čerstvých datlí
2 lžíce kokosového oleje
½ lžičky vanilkového extraktu
1/8 lžičky soli
1 lžíce javorového sirupu

čokoláda:

1 šálek (bílá, hořká, mléčná čokoláda)
2 lžíce kokosového oleje
špetka soli

Příprava: Všechny suché přísady dejte do mixéru (bez javorového sirupu) a promixujte do hladka. Přidejte javorový sirup a opět promixujte. Směs dejte do pekáče a nechte cca 1 hodinu v mrazáku. Ve vodní lázni nechte rozpustit čokoládu, kokosový olej a sůl. Těsto vyndáme z mrazáku a nakrájíme na malé kousky/tyčinky, namočíme důkladně do čokolády a necháme zatvrdnout. Tyčinky dozdobíme konopným semínkem.