



Chocola pistache zeezout

Ingrediënten:

2 el kokosolie

3 el rauwe cacao

1 el ahornsiroop

(of vloeibare honing als je niet van ahornsiroop houdt)

Snufje kaneel

1 ½ el zoutkorrels

2 a 3 el gehakte pistachenootjes

Bereiding:

Zet een bakje kokend water neer en zet daarin een ander bakje met kokosolie. Smelt de kokosolie au bain marie. Voeg de cacao, het snufje kaneel en de ahornsiroop toe. Giet het uit in een vorm dat bekleed is met bakpapier. De vorm moet in je koelkast passen. (bv bakjes waar je vleeswaren in bewaard). Bestrooi de chocolade met zout en de gehakte pistachenootjes.

Zet het een paar uur in de koelkast en heb je haast, dan een uurtje in de vriezer.

