

Ciocolata alba vegana



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Recunosc ca imi placea mult reteta aia clasica de ciocolata de casa, in care se punea apa doar ca am facut un curs de "ciocolatier" si am inteles ce "dusman" este apa in asa ceva! :)))

Asa ca am fost pe site-ul driedfruits.ro (singurul loc in care am gasit masa de cacao, adevarata) si mi-am comandat masa si unt de cacao!

Dorind sa evit zaharul rafinat si sa nu ii schimb culoarea ciocolatei albe mi-am spus ca ar fi o idee buna sa inlocuiesc indulcitorul cu eritritol! Idee buna sau rea; tin sa va anunt ca datorita lui, aceasta ciocolata aduce putin in textura a Cavit, daca mai tineti minte de cand erati mici:)))..

Pe scurt, daca nu aveti nimic cu zaharul rafinat, pentru a iesi cat mai alb si fin, cred ca varianta castigatoare ar fi zaharul pudra. Insa puteti experimenta si aceasta reteta, fix asa cum o propun.

Daca si tu esti fan ciocolata si iti place sa experimentezi, iti las aici reteta de casa de **Ciocolata alba, vegana** si fara zahar!

Pentru 4 ciocolate ai nevoie de:

- 150g [eritritol](#)
- 250g [unt de cacao](#)
- 100g [lapte praf de cocos](#)
- 1 praf de [sare](#)

Preparare: Intr-un vas metalic, la bain-marie, pune untul de cocos la topit, apoi adauga si eritritolul. Dupa ce s-a topit untul adauga laptele si praful de sare.

Practic asta este tot.

Aici apare creativitatea si poti adauga, daca poftesti, coloranti naturali alimentari sau, pe suprafata formelor in care urmeaza sa turnati compozitia, niste: goji, boabe de cafea, fulgi de cocos... ce iti place sau ai prin casa.

P.S.: Pentru mine a fost o cantitate mare asa ca am impartit cantitatea in 2 si in cealalta am adaugat niste zahar de cocos si masa de cacao (cam 150 g).

***Bonus:** pentru varianta neagra adauga si [masa de cacao](#) si..e mai bun daca inlocuiesti eritritolul cu [zaharul de cocos](#).

