

Cupcakes fara coacere



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Miroase a sarbatori caci Craciunul se apropie cu pasi rapizi.

Insa acesta-i primul an in care nu voi fi in tara, alaturi de familia pe care sa o ajut la: cozonaci, sarmale si alte bunatati specifice! (*da, imi opream din compozitie inainte sa adauge produse animale*).

Asa ca anul asta nu va fi asa de "autentic" fie el interpretat! :)))

Pe scurt, prima si poate singura mea reteta "festiva" este acest desert rapid, aspectuos si buuuun tare!

Sunt un fel de briose fara coacere, crocante si amarui la exterior si acrisoare-dulci, usor moi in interior. Ti-am facut pofta?!

Desigur ca acest desert, ca toate cele de pe blog, este vegan.

Pentru 6 bucati de Cupcakes cu ciocolata, fara coacere ai nevoie de:

- 200g ciocolata de gatit sau [banuti de ciocolata](#)
- 6 linguri [sirop de artar](#)
- 1 cana zmeura congelata
- 3 linguri [fulgi de cocos](#)
- 1 praf [sare de mare](#)
- 50g [crema cocos](#)

Preparare: Pune ciocolata rupta in bucati mici sa se topeasca la bain marie! (*foc mic si amestecat non-stop*); cand aceasta s-a topit, opreste focul si adauga 3 linguri de sirop de artar.

Acum sa facem compozitia: baga in blender fulgii de cocos, 3 linguri sirop de artar, zmeura, praful de sare si crema de cocos si da-i drumul pana obtii o pasta!

In forme de briose, pune aproximativ o lingura de ciocolata pe care o intinzi pe toata suprafata formei (*blat si margini*); apoi da-le la frigider pentru 5 minute (*pana se intareste*); apoi scoate-le si adauga compozitia (*pana la nivelul cupei de cioco*). Da totul la frigider pentru alte 5 minute si dupa ce le scoti, cu ciocolata ramasa, sigileaza briosele si decoreaza-le cu ce iti place tie!

Ultimele 5 minute in frigider si gata desertul!

Bonus: daca nu ai crema de cocos si totusi vrei sa faci reteta, poti adauga cantitate dubla de fulgi de cocos!

