

Шоколадки из кэроба



На 100 грамм:
Калорийность: **564.43 ккал.**
Белки: **9.74 г.**
Жиры: **46.24 г.**
Углеводы: **38.76 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladki-iz-keroba/>

Ингредиенты:

- 60 гр какао- масла
- 40 гр кэроба
- 30 гр сухого обезжиренного молока
- семена льна или кунжута для посыпки

Приготовление:

Какао-масло растопить (на водяной бане или в микроволновке), добавить сухие ингредиенты. Первый раз я смешивала, консистенция получилась немного не однородная, второй раз взбила венчиком, гораздо приятнее на вкус. Шоколад ооочень приятный и даже сладковатый. Нам в семье понравилось!