

Ischoklad

1 dl kokosolja (kallpressad, ekologisk)

1 dl kakao

0.5 dl agavesirap eller honung (ganska bittert, ta mer om du vill ha den sötare).

Gör så här:

Smält kokosoljan långsamt utan att hetta upp den.

Tillsätt kakao och socker och rör runt.

Häll upp i formar. Om du använder aluminiumformor, se till att chokladmassan har svalnat innan du häller i formen.

Olika smaker:

Man kan smaksätta chokladen på olika sätt, till exempel

rivet citrusskal

russin

pumpakärnor

grovt Himalaya salt

chilipeppar

steviapulver eller laktrisorot