

kokosguf

Ingredienser

- 1 dåse økologisk kokosmælk – ikke light!
- En pose kokosmel
- Revet skræl af ½ citron
- 2-4 spsk. agavesirup (afhængig af hvor sød man vil have den)
- 1 tsk. vaniljepulver
- 1 plade 85 % mørk økologisk chokolade
- Evt. engangshandsker (det er nemt og hygiejnisk, særligt hvis andre skal nyde godterne)



Sådan gør du:

Stil dåsen med kokosmælk i køleskabet et par timer. Åben dåsen og skrab kokosfedtet/cremen, som har samlet sig i toppen, ned i en skål. Det skal være fast og uden særlig væske. Resten af væsken/mælken er dejligt at bruge i en gryderet, som sovs, og kan gemmes i køleskabet nogle dage. Tilsæt vanilje, revet citronskal og agavesirup, og rør det sammen til en creme. Mæt kokoscremen med så meget kokosmel at du syntes det er fast og har en god konsistens (husk at det bliver meget mere fast når det senere kommer på køl).

Form kokosbarene i den form og størrelse du selv ønsker, og stil dem på bagepapir. Stil portionen i køleskabet et par timer eller til næste dag (du kan også sætte dem i fryseren i 30 min. så er de fine og faste). Smelt chokoladen i vandbad og pensel alle barene i bunden, ved at vende dem om – før du er færdig, er de første stivnet (hvis de har stået i fryseren) og du kan vende den færdige bund nedad igen. Nu kan du pensle dem færdig på sider og top. Du bestemmer selv hvor tykt et lag du laver. OBS det er ikke en god ide at ”dyppe” dem i chokoladen, for kokossen bliver alt for hurtig blød og det bliver noget være smulder at stå med; -). Opbevar dem på køl, de er bedst kolde og faste.

De serveres bedst direkte fra køl!