

¿Cuál es tu Receta?

NOMBRE RECETA: **SIROPE DE CHOCOLATE O CHOCOLATE LÍQUIDO**

PERSONAS : LAS QUE QUIERAN

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 5 MINUTOS

DIFICULTAD: BAJA

SACADA DE: WWW.DANZADEFOGONES.COM



INGREDIENTES

- ▶ Cacao en polvo sin azúcar
- ▶ Sirope de ágave, de dáttil o arce (doble cantidad que de cacao)

Paso a paso:

1. Añadir a un cuenco las cucharadas elegidas de cacao sin azúcar (ej. 4 cucharadas)
2. Añadir a continuación las cucharadas correspondientes del sirope elegido (ej. 8 cucharadas). Si utilizas sirope casero necesitarán más cucharadas para endulzarlo, 4 cucharadas por cada cucharada de cacao.
3. Remover hasta conseguir una mezcla homogénea

Conservación: Si lo guardas en un bote de vidrio en la nevera durará 1 o 2 semanas si no se lo comen antes 😊

Si quieres hacer tu propio sirope endulzante puedes hacerlo con dátiles. Es muy sencillo, si tienes dátiles en casa puedes hacer sirope de dáttil mezclando el mismo peso de dátiles que de agua. Es necesario tener los dátiles en remojo un par de horas y también quitarles el hueso antes de mezclarlos con el agua y batirlos todo para conseguir el sirope.

Nombre cocinera/o y curso:

DUNA DINIS, 4ºA

Aquí puedes añadir por qué te gusta esta receta y también una foto del plato o una foto tuya durante la preparación, lo que quieras 😊.

