

Mörk chokladfudge

MÖRK CHOKLADFUDGE

Ger ca 40 bitar

TILLAGNINGSTID:

25 minuter

Vi använde en brödform med måtten: 27*8 cm.

160 g mörk choklad (vi använde 80% choklad sötad med kokossocker från Renée Voltaire)

400 g kondenserad kokosmjölk (Renée Voltaire, alt. Kung Markatta)

1 tsk äkta vaniljpulver

flingsalt

HUSGERÅD

Ugnsform

Bunke

Visp

Kastrull

Måttsats

Inlägget innehåller reklam genom annonslänkar för Bodystore, Hemköp och Bagaren & Kocken.

Mörk chokladfudge

Mörk chokladfudge

Försvinnande goda, så kan man bäst beskriva Mörk chokladfudge med mustig smak av choklad.

Passar lika bra till jul som annars under året när man blir sugen på härlig choklad.

Så här gör du

- Klä en form med bakplåtspapper, vi använde en brödform som är 27 x 8 cm
- Häll upp den kondenserade kokosmjölken i en [bunke](#) och vispa/rör ihop den så den blir slät
- Smält [chokladen](#) över ett vattenbad på spisen
- Häll den smälta chokladen över den kondenserade kokosmjölken i bunken
- Vispa/rör ihop till en härlig chokladkräm



- Tillsätt äkta vaniljpulver och blanda lite till
- Häll ner chokladkrämen i formen med bakplåtspapper och släta till så den fördelar sig jämnt i formen
- Strö på lite flingsalt
- Ställ in i frysen minst en timme innan du tar ut den och skär fina kuber med härlig Mörk chokladfudge

Förvara din chokladfudge i en lufttät burk i frysen eller i kylskåpet i väntan på njutning!

Tips! Du kan variera din chokladfudge med olika smaker och med olika halt på chokladen.

Är du sugen på mer godis så låt dig inspireras av andra goda [recept på godis](#) här i Paleoskafferiet Under vårt tak.

Paleo så gott och så enkelt!

PS: vissa av ingredienserna är länkade till webbutiken [Bodystore](#), [Hemköp](#) och husgeråden är länkade till webbutiken [Bagaren & Kocken](#)



Paleo för ett hälsosammare liv!

Jenny & Magnus Andersson

Licensierade kostrådgivare inom Paleo och lågkolhydratkost, kokboks författare samt hälso- och matinspiratörer.

Ren och naturlig mat ligger oss varmt om hjärtat. Vi har funnit vår väg till hälsa genom Paleo och brinner nu för att hjälpa andra med kost och hälsa genom ett ursprungsperspektiv.