

# Wegetariańskie ciasto czekoladowe



Autor: **kuchniarniam**  
Przepisów: **96** Ocena: **921**



5-6 os.



60 min



łatwe



tanie

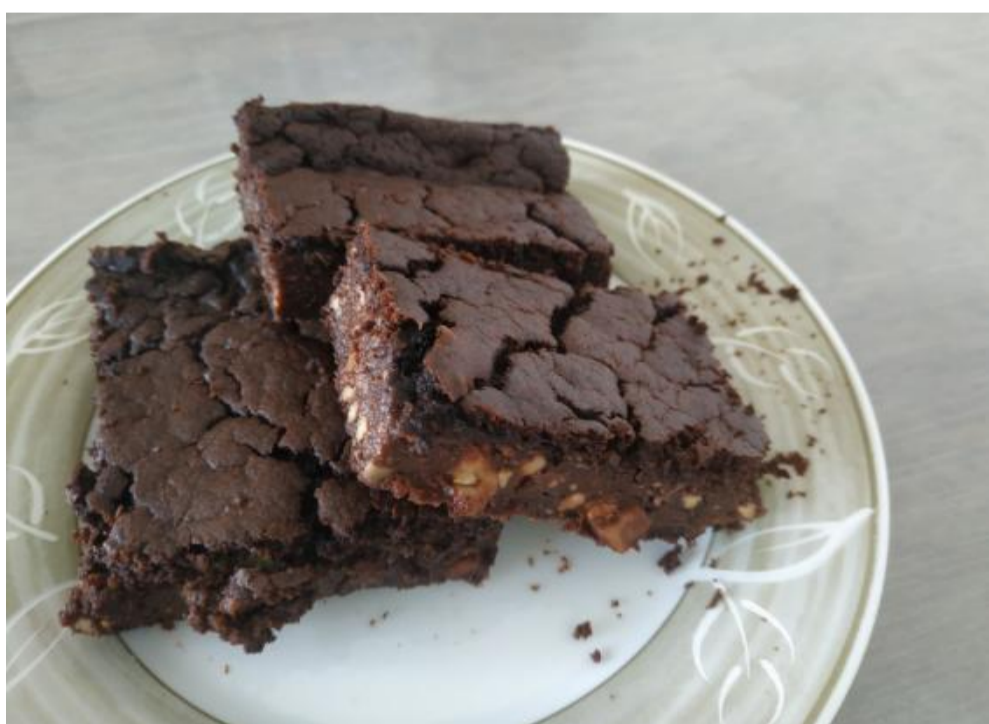


## Składniki:

- Tofu - 180 g,
- Puszka mleka kokosowego,
- 125 g mąki pszennej,
- 3 łyżki kakao,
- 1 łyżka kawy rozpuszczalnej,
- 3 łyżki syropu daktylowego,
- 2 łyżki miodu,
- garść posiekanych orzechów,
- 100 g gorzkiej czekolady,
- 3 łyżki oleju rzepakowego,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia.

## Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki z wyjątkiem czekolady i orzechów zmiksować do uzyskania jednolitej i puszystej masy.  
Dodać rozdrobnione orzechy i czekoladę. Wszystko delikatnie wymieszać.



- 2 Ciasto przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia.



③ Piec w temperaturze 180 - 200 C przez około 30 minut.

Twoje notatki do przepisu: