



Hummus czekoladowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Osób: **1**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Roztapiamy olej kokosowy. Ciecierzycę dokładnie osączamy na sitku.

Krok 2

Miksujemy wszystkie składniki na gładką masę. Jeśli będzie zbyt gęsta, dolewamy odrobinę wody. Przekładamy humus do miski i dekorujemy pistacjami utłuczonymi w moździerz.

składniki

olej kokosowy – 1 łyżka

ciecierzyca konserwowa – 1 puszka

kakao – 3 łyżki

masło orzechowe – 1 łyżka

sól – 1 szczypta

syrop klonowy – 4 łyżki

ekstrakt waniliowy – 0,5 łyżeczki

DODATKOWO

pistacje