Σουφλέ σοκολάτας χωρίς γλουτένη (low-carb & keto)

Υλικά:

- 270γρ λιωμένο βούτυρο καρύδας
- 65γρ ζάχαρη καρύδας ή Sukrin Gold για keto
- 10γρ κοπανισμένο χρυσό λιναρόσπορο μουλιασμένο σε 3 κ.σ. νερό για 10 λεπτά
- 1 κ.γ. σόδα χωρίς αλουμίνιο
- 2 σταγόνες αιθέρλιο έλαιο βανίλιας ή 1/2 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 2 κ.γ. ξύσμα ακέρωτου βιολογικού πορτοκαλιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση:

1. Αν βάλετε σκόνη βανίλιας ανακατέψτε την με τη ζάχαρη ή τη Sukrin σε ένα μπωλ.
2. Αν βάλετε αιθέριο έλαιο βανίλιας βάλτε το μέσα στο λιναρόσπορο και ανακατέψτε το.
3. Προσθέστε στο μείγμα των στεγνών το βούτυρο καρύδας. Ανακατέψτε καλά το μείγμα.
4. Προσθέστε το λιναρόσπορο και ανακατέψτε καλά να ομογενοποιηθεί το μείγμα. Θα σφίξει σε αυτό το σημείο, έτσι πρέπει, δεν έχετε κάνει κάτι λάθος.
5. Ζυγίστε το μείγμα σας και χωρίστε το σε 10 μερίδες. Σχηματίστε ημισφαίρια και τοποθετήστε τα στο ταψί.
6. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς χωρίς αέρα για 15-18 λεπτά ανάλογα με το φούρνο. Αφήστε τα να κρυώσουν σε μία σχάρα.