Σοκολατένιο fudge
(fat bombs)

Υλικά:

- 70γρ σταγόνες σοκολάτας 100% κακάο
- 130γρ φυστικοβούτυρο ή φουντουκοβούτυρο ή όποιο άλλο nut butter προτιμάτε
- 50γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης ή Sukrin fiber syrup (για low-carb & keto)

Εκτέλεση:

1. Βάζετε όλα τα υλικά σε ένα κατσαρολάκι σε πολύ χαμηλή φωτιά (το δικό μου μάτι πάει μέχρι το 9, το βάζω στο 2) ή σε μπεν μαρί για 5-10 λεπτά ανάλογα την κουζίνα. Προσέξτε μην το αφήσετε περισσότερο αφού λιώσει η σοκολάτα γιατί μπορεί να καεί και να χαλάσει. Ανακατεύετε ανά διαστήματα και μόλις δείτε ότι και το τελευταίο κομμάτι σοκολάτας έχει λιώσει, ανακατέψτε γρήγορα πολύ καλά και μοιράστε σε 6 θήκες για muffin ή σε μικρότερες για περισσότερα σοκολατάκια.
2. Τοποθετήστε τα στην κατάψυξη για να κρυώσουν πιο γρήγορα. Διατηρούνται και στο ψυγείο, όπου θα είναι ελαφρώς πιο μαλακά. Εγώ τα προτιμώ στο ψυγείο γιατί λιώνουν πιο γρήγορα στο στόμα! Yummy! Σαν άλλειμα για το ψωμί μπορείτε να το αφήσετε και εκτός ψυγείου για να αλείφεται πιο εύκολα.