



## Καριοκάκια μπουκιές



### Υλικά:

- 200γρ σταγόνες σοκολάτας 100% κακάο (χωρίς ζάχαρη)
- 180γρ βιολογικό σιρόπι αγάβης
- 60γρ βιολογικό άοσμο λάδι καρύδας
- 2 αυγά
- 40γρ ζάχαρη καρύδας
- 1/3 κ.γ. σποράκια φυσικής βανίλιας
- 50γρ αλεύρι ντίνκελ ολικής
- 1 κ.γ. Κανέλα Κεϋλάνης



### Εκτέλεση:

1. Λιώνουμε το λάδι καρύδας, τις σταγόνες σοκολάτας και τα 60γρ αγάβη σε μπεν μαρί. Φροντίζουμε να μην είναι πολύ ζεστό το μείγμα (ελάχιστα πιο χλιαρό από το χέρι μας) ώστε να μη μαγειρευτούν τα αυγά όταν τα ενώσουμε.
2. Χτυπάμε τα αυγά με τη ζάχαρη μέχρι να λιώσει η ζάχαρη και να αφρατέψει.
3. Ενώνουμε το μείγμα της σοκολάτας με το μείγμα των αυγών και ανακατεύουμε με ένα σύρμα.
4. Τέλος προσθέτουμε το αλεύρι σιγά σιγά ανακατεύοντας με το σύρμα για να μη σβολιάσει, και μοιράζουμε το μείγμα σε 4 θήκες για muffin, καλύτερα σιλικόνης για να τα αφαιρέσουμε πιο εύκολα μετά.
5. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 βαθμούς (χωρίς αέρα) για 13 λεπτά. Τα αφήνουμε να κρυώσουν εντελώς.
6. Όταν κρυώσουν εντελώς μπορούμε να τα βγάλουμε από τις φόρμες. Τα σπάμε με τα χέρια μας σε μικρά κομμάτια, σα ψίχουλα. Μέσα θα είναι ελαφρώς υγρά, δε μας πειράζει.
7. Προσθέτουμε τα 120γρ αγάβη, την κανέλα και τα καρύδια και πλάθουμε ένα μείγμα σα ζύμη.
8. Σχηματίζουμε μπαλίτσες και αν θέλουμε τις τυλίγουμε σε λίγο ακόμα τριμμένο καρύδι!

