



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: [Lisette Kreischer](#) | Foto: Olga Van Dijk | ©Lisette Kreischer

Vegan choco maken: Ecofabulous homemade chocoladepasta

Ingrediënten

- 90g Amanprana Gula Java Cacao
- 235 ml agavenectar of rijststroop
- 235 ml Amanprana extra virgin kokosolie
- 235 ml rijstmelk of amandelmelk

Extra info

Recept geschikt voor:

4 porties

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

0 minuten

Bereidingstijd:

0 minuten

Totale bereiding:

0 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van vegan choco maken: ecofabulous homemade chocoladepasta

- [Kokosolie](#)
- [Gula Java Cacao](#)

Bereiding

Bij vegan choco maken hoort ook een vriezer!

Blend de cacaopoeder en de agavenectar. Verwarm de kokosolie in een pannetje en daarna de rijstmelk. Voeg de warme kokosolie en rijstmelk toe aan het cacao/agavemengsel. Blend dit geheel samen tot een gladde puree. Is het nog te vloeibaar, voeg dan 2 eetlepels cacaopoeder extra toe.

Doe de pasta in glazen potjes en zet twee uur in de vriezer. Daarna kun je hem in de koelkast of op een koele plaats bewaren.

Recept uit het kookboek "Ecofabulous" van Lisette Kreischer
www.lisettekreischer.com

Speciale wensen

- [Vegetarisch](#)
- [Veganistisch](#)
- [Lactosevrij](#)