

## ”Bedre end Toblerone”

Opskriften er indsendt af Rose – [www.fragilewithlove.com](http://www.fragilewithlove.com)

120 g rå kakaosmør  
100 g cashewnødder  
4 dadler  
20 g gojibær  
1 stor spsk. rå kakaopulver  
2 store spsk. rå Sun Warrior risprotein (kan evt. undlades)  
1 spsk. rå agavenektar/agavesirup

Smelt kakaosmør ved lav varme (lillefingervarmt), vandbad eller i din dehydrator.

Proces alle øvrige ingredienser i din foodprocessor med undtagelse af gojibær og kakaosmør.

Tilsæt til sidst gojibær og hæld den smeltede kakaosmør i under omrøring.

Hæld chokoladen i et lille fad og stil den i køleskabet.

**TIP:**

Skær chokoladen ud i 1-1½ cm.