



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Genveje til en glad hverdag fra mor til mor

## OVERTRÆKSKHOKOLADE

### INGREDIENSER:

**Kan også bruges til chokoladefondue**

1 dl kakaosmør eller kokosolie  
¾ dl kakaopulver, gerne raw  
½ dl palmesukkersirup (kan laves selv)  
Lidt vaniljepulver

#### **Palmesukkersirup:**

Laves ved at koge 1 dl kokospalmesukker sammen med ½ dl vand på svag varme, til blandingen bliver tyk. Alternativt kan ¾ dl Sukrin eller Birkesød blendes til fint pulver og røres i chokoladesaucen.



### SÅDAN GØR DU:

Smelt kakaosmørret eller kokosolien på lav varme i en kasserolle.

Tag gryden af varmen, og sigt kakaopulver i.

Rør palmesukkersiruppen i, samt lidt vanilje.

Overtræk fx riskager, cornflakes, rosiner, tørrede bær, nødder, kerner eller friske bær.

Opskriften er udviklet af Karina Villumsen, Madgudinden.dk