

Без животински продукти, но изключително вкусни и лесни за приготвяне. В случай, че удвоите количеството на продуктите, можете да получите разкошен сладкиш. Вариант е също да замените кокосовото мляко с плодов сок по избор, а вместо какао, да добавите смлени бадеми за по-богат вкус. Сигурна съм, че ще са вкусни и в безглутенов вариант - заменете половината количество брашно със смлени бадеми, а останалото - с безглутеново (оризово, кокосово).



Продукти за 22 броя:

125 гр брашно
25 гр какао на прах
1,5 ч.л. бакпулвер
100 гр кокосова захар
200 гр кокосово мляко 40%
30 гр кокосово масло
растителна олио за формите

Начин на приготвяне:

Загрейте фурната до 200 градуса.
Пресейте брашното, бакпулвера и какаото в купа.
Прибавете захарта, разбъркайте до еднородност.
Загрейте до кипене млякото и мазнината, леко охладете.
При непрекъснато бъркане прибавете течните към сухите продукти.
Намажете с растително олио формите за мадлени.
Напълнете всяка с тесто 2/3 от обема ѝ.
Печете ги до готовност - 7-9 минути.
Извадете от формите и охладете върху решетка.