

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.