

Csokis- Epres Szelet

(glutén-, tej-, tojás-, cukor-, szójamentes és vegán)

Hozzávalók:

- 57,5 Mester Család Süteményliszt
- 10 dkg Mester Család diabetikus étbevonó- olvasztva
- 10 dkg Mester Család diabetikus étbevonó- darabolva
- 7,5 dkg Mester Család Holland kakaópor
- 1 cs sütőpor
- 3 dkg útifűmaghéj
- 1,5 dl cukormentes eper szörp
- 5,5 dl növényi tej
- 8 dkg 1:4 édesítő
- + 50 dkg eper- nekem fagyasztott volt

Elkészítése:

A száraz alapanyagokat egy tálban elkeverjük, majd hozzáadjuk az olvasztott csokit, elkeverjük, majd a szörpöt és a növényi tejet. Alaposan összedolgozzuk, végül a csokidarabokat beletördeljük, elkeverjük.

Egy nagyobb tepsit sütőpapírral kibélelünk, a masszát beletesszük.

Az epreket a tetejére szórjuk, picit belenyomkodjuk, majd 180°C kb 45 perc alatt megsütjük.