


# КОКОСОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ В ШОКОЛАДЕ

REBOX.BY



 40 минут

 460 ккал; БЖУ 9/32/35 (на 100 г)

 430 г (каждая порция)

## **Ингредиенты:**

кокосовая стружка, какао, мед,  
яйцо, шоколад



Разогрейте духовку до 180 °С. Смешайте кокосовую стружку и какао, добавьте мед и яйца, перемешайте.



Разделите тесто на 12 шариков и сформируйте печенье. Переложите на противень, застеленный пергаментом для выпечки. Выпекайте 15-20 минут. Дайте остыть.



Растопите шоколад на водяной бане или в микроволновке. Окуните наполовину каждое печенье и подавайте.

**!** Количество соли, перца, сахара, специй, соусов, заправок и острых ингредиентов регулируйте по вкусу