



Czekoladowa pianka

EATANDMOVE.PL

Potrzebujesz:

150-170 ml aquafaby (zalewa
z jednego słoika)

40g cukru pudru

łyżka kakao

szczypta soli

garść mrożonych malin

2 kostki czekolady

mikser lub blender

#KUCHNIAE&M





Czekoladowa pianka

EATANDMOVE.PL

Wykonanie:

1. Aquafabę posolić i ubić mikserem na sztywną pianę
2. Dodać cukier oraz kakao (etapami) cały czas ubijając
3. Przelać masę do miseczek i odstawić na 20-60 min
4. Przed podaniem udekorować (aby masa nie opadła)

#KUCHNIAE&M

