

Polewa z kurkumą

5—15 Min

Przygotowanie

1 Drobno posiekaj kuwerturę z białej czekolady, umieść w metalowej misce i rozpuść w kąpieli wodnej.

> **WSKAZÓWKA:** Nie dopuść do tego, aby do miski dostała się woda. Kuwertura nie powinna być zbyt gorąca.

2 Roztop olej kokosowy w drugim rondelku i rozpuścić w nim kurkumę, imbir, kolendrę i chili od Kotányi .

3 Dobrze wymieszaj roztopioną kuwerturę z kurkumą i udekoruj ciasteczka wedle uznania.

Składniki - Ilość osób: 8

= Kotányi Produkte

150 g	Kuwertura, biała
20 g	Tłuszcz kokosowy (np. ceres)
0.5 łyżeczki	Kurkuma mielona
0.5 łyżeczki	Imbir mielony
0.5 łyżeczki	Kardamon mielony
1 szczypta	Chili mieszanka przypraw