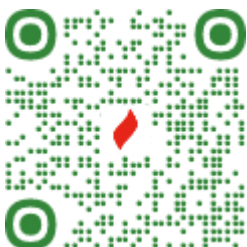




Składniki - Ilość osób: 8

♦ = Kotányi Produkty

150 g	Kuvertura, 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



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. Kuvertura 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.