

Ingrediënten voor 1 personen

- 400 mililiter kokosmelk  
(gedurende 6 uur in de vriezer  
laten staan) - 4 el honing - 1 tl  
vanille extract - 1 rijpe banaan - 2  
el cacao poeder

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Wereld

**Soort\_gerecht:** Feestmaaltijd

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee



## Suikervrije chocoladepudding

Deze chocoladepudding bestaat alleen uit rauwe producten. Gemaakt binnen 30 minuten en het lekkerste na het afkoelen van de pudding. Deze pudding is suikervrij en lactosevrij. Lees hier in onze blog over de gezonde eigenschappen van chocola en geniet extra van dit heerlijke dessert!

### Bereidingswijze

Stap 1: Zet de kokosmelk voor minimal 6 uur in de vriezer, zodat de crème zich scheidt van de melk. Stap 2: Scheidt de crème van de melk en doe deze in een kom. Stap 3: Voeg de vanille en rauwe honing bij de crème met een garde. Stap 4: Haal 1/3 van de crème af en doe dit in een kom. Stap 5: Snij de rijpe banaan in stukjes en blend deze samen met de crème en cacao poeder tot een egale massa. Stap 6: Voeg het mengsel in een glas of schaal en schep hier de overige 1/3 cremelaag op.