



Desserten

## Chia mokka met karamel

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

1 eetlepel melkchocolade (geraspt)  
200 milliliters melk (plantaardig)  
240 milliliters koffie (afgekoeld)  
2 theelepels vanille-extract  
150 gram dadels (ontpit)  
2 eetlepels ahornsiroop  
20 gram cacaopoeder  
80 gram chiazaad  
150 milliliters water  
snuifje zout

### Bereidingswijze

Voeg het chiazaad, cacaopoeder, ahornsiroop, koffie, melk en vanille extract toe aan een kom en meng goed. Plaats het mengsel voor minstens 1 uur (of een volledige nacht) in de koelkast.

Week de dadels in het water gedurende 15 minuten. Voeg de dadels met het water toe aan de blender en mix tot een gladde saus. Voeg tot slot het vanille extract en zout toe.

Verdeel de dadel-karamelsaus over de chia pudding en werk af met chocoladeschilfers.

### Keukenbenodigdheden

Blender

