



## CZEKODŻEM TRUSKAWKOWY

### Składniki:

- 1 kg truskawek
- 1/2 kg cukru
- 50 g bezglutenowego naturalnego (gorzkiego) kakao
- 1 gorzka (deserowa) bezglutenowa czekolada (100 g - 80 g)
- 1 opakowanie bezglutenowego żelfix'u 2:1

### Wykonanie:

#### *Pierwszy dzień*

- truskawki opłukać oraz usunąć szypułki, a następnie zasypać cukrem i pozostawić na całą noc w lodówce

#### *Drugi dzień*

- utrzeć czekoladę
- truskawki (wraz z sokiem) zmiksować, przełożyć do garnka i zagotować
- następnie do garnka dodać kakao, startą czekoladę, żelfix i dalej gotować około 10 - 15 minut - energicznie mieszając, aby masa się przypaliła
- gotowy czekodżem przełożyć do słoiczków
- pasteryzować około 20 minut

[www.DietaBezglutenowa.pl](http://www.DietaBezglutenowa.pl)