

## **Mus czekoladowo-dyniowy**

### **Składniki**

*na dwie porcje*

225 g pieczonej dyni

100 g jabłka <sup>(1)</sup>

20 + 10 g miodu <sup>(2)</sup>

15 g kakao <sup>(3)</sup>

### **Wykonanie**

1. Dynię, jabłko i 20 g miodu zmiksować na gładką masę. Połowę masy umieścić w słoiczku.
2. Do drugiej połowy dodać pozostały miód i kakao. Dokładnie wymieszać. Włożyć do słoiczka z pierwszą połową masy.

### **Wskazówki**

<sup>(1)</sup> **jabłka**: więcej o wyborze jabłek do wypieków piszemy [w tym poście](#)

<sup>(2)</sup> **miód**: jeśli chcecie mieć dobry miód, zadbajcie o to, by był ze sprawdzonego źródła – najbezpieczniej jest po prostu znać pszczelarza; dobry miód (z wyjątkiem akacjowego) krystalizuje się po kilku miesiącach od zebrania (czyli najpóźniej zimą)

<sup>(3)</sup> **kakao**: warto zadbać o to by kakao było dobrej jakości; my zaopatrujemy się w kakao ekologiczne, które smakuje znacznie lepiej i jest bardziej aromatyczne niż kakao najczęściej dostępne w sklepach