

# AKSOMINIAI BLYNELIAI SU SPANGUOLIŲ UOGIENE IR ANAKARDŽIŲ KREMU

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Pirmadienis, 2014 Rugsjūtis 11 10:18



6 blyneliams arba 1 žmogui reikės:

2 bananų

2 šaukštų maltų linų sėmenų

3 šaukštų grikių miltų

Viską smulkiname Green Star sulčiaspaude ir plonai užtepame ant daugkartinio džiovavimo padėkliuko, supjaustome norimo dydžio gabaliukais ir džioviname džiovintuve neaukštoje (42 laipsnių) temperatūroje. Džiūsta greitai, tad reikia nuolat tikrinti, kad turėtume galimybę susukti. Susuktus dar galima dėti ir džiovinti toliau, tada turėsime traškius vaflius, o ne aksominius blynelius. Ką tik išdžiūvę šie blyneliai yra pilkšvos spalvos, bet pastovėję kur nors virtuvės kamputyje per naktį, jie gražiai paruduoja ir įgauna gražią šokoladinę spalvą.

Šiuos blynelius galime pagardinti trintomis spanguolėmis ir anakardžių kremu - apie pusvalandį mirkytus anakardžius smulkiname su agavos sirupu, citrinos sultimis ir trupučiu vandens Vitamix smulkintuvu. Citrinos sultys *nubalina* anakardžius ir kremas būna gražiai ir skaniai baltas.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sigitai Minevičiūtei.

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/19.jpg}