AVINŽIRNIŲ TRIUFELIAI

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Pirmadienis, 2018 Vasaris 26 21:24



Reikės:

* 400 g skardinės konservuotų avinžirnių;
* 150 g migdolų riešutų miltų arba migdolų riešutų;
* 10 datulių be kauliukų;
* 120 g juodo šokolado;
* 50 g natūralios kakavos;
* žiupsnelio druskos.

Gaminimas:

Jei naudojate ne migdolų miltus, o migdolų riešutus, juos paskrudiname orkaitėje, beriame į Vitamix ir sumalame. Ištirpiname šokoladą. Į Vitamix indą sudedame datules, smulkintus migdolus, avinžirnius, tirpintą šokoladą ir druską. Gaminamų triufelių skonį galima praturtinti vanile, cinamonu, lašeliu apelsino eterinio aliejaus. Viską sumalę iki vientisos masės formuojame triufelius ir apvoliojame juos kakavoje. Skanėstus kelioms valandoms dedame į šaldytuvą.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/20180223_122051.jpg}