KOKOSINIAI BATONĖLIAI ŠOKOLADO GLAISTE

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Sekmadienis, 2018 Lapkritis 11 22:16



Reikės:
* 150 g Dr. Goerg kokosų drožlių;
* 1 a.š. vanilės pupelių ekstrakto;
* 400 ml kokosų pieno (1 skardinės);
* 5 v.š. klevų sirupo arba Lifefood agavų nektaro;
* 2 v.š. Nutiva šalto spaudimo kokosų aliejaus;
* 2 a.š. mėlynių (ar kitų uogų) miltelių;
* žiupsnelio Himalajų druskos;
* 100 g juodojo šokolado;
* liofilizuotų uogų.

Gaminimas:
Kelioms valandoms į šaldytuvą įdėkite kokosų pieno skardinę. Atidarę atšaldytą skardinę, atsargiai išimkite viršuje atsiskyrusį kokosų kremą, jis bus naudojamas šio deserto gamybai. Į Vitamix maisto smulkintuvą suberkite kokosų drožles, klevų ar agavų sirupą, kokosų kremą, žiupsnelį druskos, įpilkite ištirpintą kokosų aliejų, vanilės pupelių ekstraktą bei uogų miltelius ir naudodami grūstuvą viską sutrinkite iki vientisos, formavimui tinkamos masės.
Suformuokite dešimt batonėlių, dėkite juos ant kepimo popieriumi iškloto padėkliuko. Kol bus ruošiamas šokolado glajus įdėkite batonėlius į šaldytuvą. Šokoladą sulaužykite mažais gabalėliais ir švelniai maišydami ištirpinkite dubenėlyje įstatytame į karštą (neverdantį) vandenį. Po vieną nardinkite batonėlius į ištirpintą šokoladą ir atsargiai padėkite ant kepimo popieriaus. Pabarstykite liofilizuotomis uogomis. Leiskite šokoladui atvėsti ir sutvirtėti.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

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

Atnaujinta Ketvirtadienis, 2018 Lapkritis 15 11:08