

KOKOSINIAI SALDAINIAI FUDGE

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Trečiadienis, 2017 Spalis 04 16:04



Reikės:

- * 300 g kokosų drožlių;
- * 1-2 v. šaukštų agavų sirupo;
- * 1 v. šaukšto kokosų aliejaus;
- * gabalėlio vanilės lazdelės;
- * žiupsniuko druskos;
- * Vitamix smulkintuvo.

Gaminimas: kokosų drožles suberiame į smulkintuvą ir smulkiname lėčiausiu režimu keletą minučių kol kokosų drožlės virsta kokosų miltais, tuomet šiek tiek padidiname apsukas ir smulkiname toliau kol kokosų miltai virsta vientisa kremine mase. Į smulkintuvą esantį kokosinį kremą dedame agavų sirupą, kokosų aliejų, prieskonius ir blenderiuojame toliau. Masė tampa nebe tokia vientisa, taip ir turi būti. Sudedame ją į kepimo popieriumi išklotą formą, labai gerai išlyginame ir dedame į šaldytuvą, kad sustingtų. Po kelių valandų sukietėjusią masę išimame iš formos ir supjaustome nedideliais gabalėliais.

Pastabos:

- * prieskonius ir priedus į kremingą kokosinę masę galima dėti pačius įvairiausių, nebūtinai vanilę. Tinka: kardamonas, gvazdikėliai, cinamonas,

pipiriukai, kakava, mėtos, liofilizuotos uogos ir tt.

* vietoje kokosų aliejaus galima naudoti riešutų sviestą.

* paruoštą masę galima dėti į saldinių gamybai skirtas formeles.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

{JFBCGraph image=<https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/saldainiai.jpg>}

Atnaujinta Trečiadienis, 2017 Spalis 04 16:15