

NAMINĖ CHALVA

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Ketvirtadienis, 2017 Lapkritis 30 19:15



Reikės:

- * 300 g saulėgrąžų;
- * 60 ml vandens;
- * 120 g Muscovado cukraus;
- * 1 v. šaukšto kokosų aliejaus (gali būti saulėgrąžų);
- * priedų pasirinktinai: vanilės, kakavos, cinamono, razinų ar pan.

Gaminimas:

Iki 200 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 5 minutes kaitiname saulėgrąžas. Atvėsusias saulėgrąžas sumalame Vitamix'u. Cukrų su vandeniu maišant kaitiname tol kol cukrus ištirps, ten pat sudedame aliejų ir trumpam užviriname masę. Minutėlę palaukę sudedame maltas saulėgrąžas bei prieskonius ir labai gerai išmaišome. Gautą masę sudedame į kepimo popieriumi išklotą indelį ir paliekame porai valandų.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: FB "Veganiški receptai"

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

Atnaujinta Trečiadienis, 2019 Vasaris 20 15:46