

NEKEPTAS ŠOKOLADINIS PYRAGAS SU GRANATAIS

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Sekmadienis, 2018 Lapkritis 11 22:41



Reikės:

- * 200 g [Keimling migdolų](#), graikinių ar lazdynų riešutų;
- * 150 g [Keimling datulių be kauliuko](#);
- * 1 granato vaisiaus;
- * 50 g [kakavos miltelių](#);
- * 100 g Keimling agavų sirupo arba [klevų sirupo](#);
- * 70 g [šalto spaudimo Nutiva kokosų aliejaus](#);
- * žiupsnelio tarkuoto muskato riešuto;
- * žiupsnelio [Himalajų druskos](#);
- * 1 a.š. vanilės pupelių ekstrakto.

Gaminimas:

Riešutus, datules ir žiupsnelį druskos bei tarkuotą muskato riešutą sudėkite į [Vitamix maisto smulkintuvą](#) ir malkite tol, kol masė taps lipni bei lengvai formuojama. Paruoštoje formoje paskleiskite datulių-riešutų masę ir, ją spausdami prie indo dugno bei šonų, suformuokite deserto pagrindą. Kol gaminsite pyrago užpildą, suformuotą pagrindą įdėkite į šaldytuvą.

Į dubenį sudėkite ir gerai sumaišykite kakavos miltelius, agavų sirupą, ištirpintą kokosų aliejų, vanilės pupelių ekstraktą bei žiupsnelį druskos. Paruoštą masę supilkite ant suformuoto pagrindo. Ant viršaus užberkite granato vaisiaus sėklų ir lengvai jas paspauskite. Paruoštą desertą įdėkite bent valandai ar kelioms į šaldytuvą.

Skanaus!

Už receptą ir nuotrauką dėkojame: [FB "Veganiški receptai"](#)

{JFBCGraph image=https://www.zalialygis.lt/images/stories/dovilei_granatu.jpg}

Atnaujinta Ketvirtadienis, 2019 Sausis 03 11:06