ŠOKOLADINĖS SPURGYTĖS

Receptai - Receptai
Parašė zaliavalgis.lt
Penktadienis, 2014 Liepa 25 10:47



Mirkvtus anakardžius smulkiname maisto smulkintuvu arba lėtaeige Green Star sulčiaspaude, paskaniname citrinos sultimis, agavų sirupu, kakava bei trupučiu rožinės Himalajų druskos.

Arbatiniu šaukšteliu kabiname tešla ir dedame ant kepimo popieriaus, truputi padžiovinamę džiovintuve neaukštoje temperatūroje ir suformuojame rutuliukus. Galima valgyti ir tokius, o galima toliau džiovinti, kol jie tampa sausi tartum sausainėliai, kuriuos galima ilgai laikyti.

Skanaus!

Už receptą dėkojame Sigitai Minevičiūtei.

{JFBCGraph image=https://www.zaliavalgis.lt/images/stories/5.jpg}

Atnaujinta Pirmadienis, 2014 Liepa 28 09:18