

ŠOKOLADINIS "SVIESTAS"

Receptai - Receptai

Parašė zaliavalgis.lt

Pirmadienis, 2019 Kovas 04 15:18



Reikės:

- * 3 v.š. konservuotų avinžirnių skysčio (akvafabos);
- * 100 ml tirpinto [Nutiva šalto spaudimo kokosų aliejaus](#);
- * 3 v.š. rapsų aliejaus;
- * 5 v.š. [kavos](#);
- * 1 v.š. [sojų lecitino](#);
- * 5 v.š. [Keimling agavų sirupo](#);
- * [vanilės pupelių pastos](#).

Gaminimas:

Kambario temperatūros akvafabą mikseriu plakite 5-7 minutes, kol skystis virs puriomis putomis, kurios bus nebetakios. Į maisto smulkintuvą Vitamix supilkite ištirpintą kokosų aliejų, rapsų aliejų, agavų sirupą, kavos miltelius bei sojų lecitiną ir viską švelniai suplakite iki vientisos konsistencijos. Aliejų mišinį atsargiai, bet gerai įmaišykite į akvafabos putas. Paruoštą masę supilkite į „sviesto“ laikymui skirtą indą ir neuždengę dangteliu įdėkite į šaldytuvą bent kelioms valandoms.

Skanaus!

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

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

Atnaujinta Antradienis, 2019 Kovas 05 09:55