

AVIŽINIAI MORKŲ KEKSIUKAI

Receptai - Receptai

Автор: zaliavalgis.lt

07.11.2018 11:49



Reikės:

- * 250 g avižinių dribsnių;
- * 150 g moliūgų sėklų;
- * 1 a.š. vanilės pupelių ekstrakto;
- * 100 ml Keimling agavų sirupo;
- * 1/2 a.š. Himalajų druskos;
- * 1 nubrauktas a.š.sodos;
- * 1 v.š. obuolių acto;
- * 1/2 a.š. Ceilono cinamono;
- * 1/4 a.š. malto gvazdikėlių;
- * 1/4 a.š. muskato riešuto;
- * 500 ml vandens;
- * 100 g smulkiai tarkuotų morkų.

Gaminimas:

Sodos miltelius užpilti obuolių actu ir leisti išputoti. Visus ingredientus, išskyrus morkas, sudėti į [Vitamix maisto smulkintuvą](#) ir sumalti iki vientisos masės. Į keksiukų tešlą sudėti smulkiai tarkuotas morkas bei sodą su obuolių actu ir nedidelėmis apšukomis dar šiek tiek pamalti. Tešlą išpilstyti į keksiukų formeles. Kepti iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje 30 minučių.

Skanaus!

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

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

Обновлено 05.12.2018 16:20