



Vegánska karamelka s maslom z kešu orechov

🕒 10–15 Min 

Príprava

- 1 Formu na pečenie (30 x 11 cm) vyložte papierom na pečenie.
- 2 Pridajte všetky prísady do misky a pomocou metličky ich zmiešajte.
- 3 Kakaovú zmes pridajte do formy na pečenie. Vložte na 30 minút do mrazničky.
- 4 Vyklopte zmes na karamelky z formy na pečenie a pomocou horúceho noža ju nakrájajte na malé kúsky. Skladujte v chladničke.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkte

140 g	Pyré z kešu orechov
60 g	Kokosový olej
10 g	Kakaový prášok
20 g	Agávoný sirup
1 štipka	Pomarančová kôra, nastrúhaná
1 ČL	♦ Škorica mletá
0.5 ČL	♦ Kardamóm mletý
1 štipka	♦ Nové korenie celé
1 štipka	♦ Zázvor mletý

