



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

140 g	Utarte orzechy nerkowca
60 g	Olej kokosowy
10 g	Kakao w proszku
20 g	Syrop z agawy
1 łyżka	♦ Imbir mielony
1 łyżka	♦ Kardamon mielony
1 łyżka	♦ Cynamon mielony

Wegańska krówka z masłem z orzechów nerkowca

🕒 10–15 Min   

Przygotowanie

- 1 Wyłóż formę do chleba (30x11 cm) papierem do pieczenia.
- 2 Dodaj wszystkie składniki do miski i zmieszaj je za pomocą trzepaczki.
- 3 Przełóż masę kakaową do formy do chleba. Włóż do zamrażarki na 30 minut.
- 4 Wyjmij krówkę z formy do chleba i użyj gorącego noża, aby pokroić ją na małe kawałki. Przechowuj w lodówce.

