



Kinder maxi king bez pieczenia

 Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

Migdały płatki - pół szklanka
Płatki owsiane - pół szklanka
Mąka kokosowa - 40 g
Woda - niecałe pół szklanka

Mleko kokosowe (puszka) - 400 ml
Gorzka czekolada 90% kakao - 70 g
Mleko kokosowe do polewy czekoladowej - 15 łyżka
Orzechy laskowe (garść) - 1 kilkanaście

Sposób przygotowania:

KROK 1: Składniki:

ciasto:

- pół szklanki płatków migdałów zmiksowanych na pył
- pół szklanki płatków owsianych (dla bezglutenowców certyfikowane)
- 40g mąki kokosowego
- niecałe pół szklanki wody

'karmelowe' nadzienie:

- 50g suszonych daktyli namoczonych przez kilka godzin lub całą noc (bez dwutlenku siarki)
- pół banana

'mleczny' krem:

-1 puszka mleka kokosowego

polewa czekoladowa:

-70g gorzkiej czekolady 90%

-15 łyżek mleka kokosowego

-spora garść orzechów laskowych
(namoczonych przez całą noc)

Sposób przygotowania:

ciasto:

-wszystkie suche składniki mieszamy ze sobą,
stopniowo dodajemy wodę i zagniatamy ciasto.
Jeśli będzie zbyt klejące należy dodać jeszcze
trochę suchych składników. Formujemy kulę
i odstawiamy na 15minut

-blat obsypujemy mąką kokosową
i rozwałkowujemy ciasto

-za pomocą okrągłego naczynia wykrawamy
4 koła (2 grubsze, które użyjemy jako spód oraz
dwa chudsze)

karmelowe nadzienie:

-daktyle i banana blendujemy na gęsty krem

mleczny krem:

-z puszki wyjmujemy tylko gęstą część (proszę
uważać na wodę)

-blendujemy do uzyskania białej śmietany

polewa czekoladowa:

-mleko wlewamy do garnuszka i doprowadzamy
do wrzenia

-zmniejszamy ogień, dodajemy czekoladę
i mieszamy aż się rozpuści

-studzimy

-orzechy siekamy na drobne kawałki, łączymy
z polewą czekoladową

Następnie:

-na spodzie układamy krem z mleka
kokosowego, na to nadzienie karmelowe, blat
ciast i znowu krem z mleka kokosowego. Tak
postępujemy z dwoma batonami

-ciastko układamy na kratce i obficie polewamy
polewą czekoladową aż spłynie po całości
ciastka

-odstawiamy aż czekolada zastygnie

Smacznego i na zdrowie!