Marchewkowy tofurnik z karobem i masłem orzechowym

healthy-dreams

Polecane na: **ciasta, desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- tofu - 100 g
- marchewka - 1 szt.
- agar - 1 łyżeczka
- woda - 1 szklanka
- cynamon - 1 łyżeczka
- rodzynki - 2 garść
- karob - 1 łyżeczka
- masło orzechowe - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewkę obieramy, trzemy na tarce na małych oczkach.
startą marchewkę blendujemy z tofu
szklankę wody gotujemy,dodajemy agar (energicznie mieszamy i gotujemy ok 3 min)

KROK 2: agar z cynamonem dodajemy do zblendowanych składników, ponownie blendujemy
do ciasta dodajemy rodzynki, całość mieszamy
ciasto przelewamy do aluminiowej formy/formy wyłożonej folią spożywczą- odkładamy do stężenia

KROK 3: gotowy tofurnik wyciągamy z formy, posypujemy karobem i dekorujemy masłem orzechowym