



Kokosowe ptasie mleczko wegańskie



Zdrowie na języku

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

Warto wiedzieć:

25 min

łatwy

6 porcji

Składniki:

SPÓD: suszone daktyle - 150 g
SPÓD: masło orzechowe - 100 g
mleczko kokosowe - 400 ml
nasiona chia - 5 łyżka

napój kokosowy - 250 ml
stewia w płynie - 1 łyżeczka
agar - 1 łyżeczka
plastry kokosowe - 1 garść

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski przelej puszkę mleczka kokosowego, dodaj stewię, nasiona chia i 125 ml napoju kokosowego. Wszystko dokładnie wymieszaj za pomocą trzepaczki. Odstaw i powtórz czynność za jakiś 10 minut.

KROK 2: Do malaksera przełóż daktyle i masło orzechowe. Miksuj do momentu połączenia się składników.

KROK 3: Formę, u mnie mała keksówka wyłóż papierem do pieczenia. Przełóż przygotowaną masę na spód i formuj dociskając łyżką.

KROK 4: Do garnka przelej 125 ml napoju kokosowego i dodaj agar. Całość zagotuj cały czas mieszając trzepaczką. Dodaj to do masy z nasionami chia i dokładnie i energicznie wymieszaj również trzepaczką.

KROK 5: Gotową masę wylej na spód, a na wierzch ułóż suszone plastry kokosowe.

KROK 6: Formę przełóż do lodówki, do stężenia.
Najlepiej na całą noc lub dobrych kilka godzin.