Wegańskie batony z karmelem

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **desery, śniadanie**

Warto wiedzieć:

25 min

12 porcji

Składniki:

spód: migdały - 200 g
spód: orzechy ziemne - 100 g
spód: olej kokosowy - 3 łyżka
spód: syrop z agawy - 3 łyżka
spód: masło orzechowe - 1 łyżka
spód: sól - 1 szczypta
karmel: daktyle - 300 g
karmel: mleko migdałowe - 250 ml
karmel: olej kokosowy - 2 łyżka
karmel: cynamon - 1/2 łyżeczka
karmel: sól - 1 szczypta
czekolada: olej kokosowy - 7 łyżka
czekolada: kakao - 9 łyżka
czekolada: syrop z agawy - 4 łyżka
czekolada: migdały - 50 g

Dodatkowe info:

Batony najlepiej jeść do pół godziny po wyciągnięciu z zamrażarki. Po tym czasie rozpływają się.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Migdały oraz orzechy ziemne zmiel, a następnie dokładnie wymieszaj z pozostałymi składnikami.

KROK 2: Masę wyłóż na spód formy i wstaw do zamrażarki.

KROK 3: Daktyle zblenduj z mlekiem, olejem, cynamonem i solą – tak powstały karmel wyłóż na spód i włóż całość ponownie do zamrażarki na kolejne 4 godziny.

KROK 4: Po tym czasie wyciągnij całość z zamrażarki i pokrój na batony.

KROK 5: Rozpuszczony olej kokosowy zblenduj razem z kakao i syropem z agawy – każdy baton polej powstałą czekoladą, na każdym ułóż kilka migdałów i ponownie włóż do zamrażarki.