

Ferrero Rocher raw-vegane



TIMP PREGĂTIRE

—

TIMP GĂTIRE

—

PORȚII

—

CALORII

—

● Ingrediente

Ingrediente indisponibile momentan.

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Stiti cat de mult ador deserturile delicioase, aspectoase siiii RAPIDE! :)))

Astazi vom face un desert de post, vegan chiar raw-vegan (*nu iti trebuie nicio sursa de caldura*) mega rapid si atttttaaat de bun; este unul dintre deserturile mele preferate de acum! :)))

Ca tot vin Sarbatorile cred ca sunt genul ala de bomboane care pot fi servite pe masa de Craciun!

Partea buna este ca le poti face si mai frumoase inasa pentru asta ai nevoie de putin mai mult timp si vor deveni.. vegane!

Lasand vorba d'oparte caci deja imi ploua in gura, sa vedem ce ingrediente sunt necesare:

Pentru 8 bucati de bomboane tip Ferrero Rocher raw-vegane ai nevoie de:

Pentru compozitie:

- 8 [alune de padure](#), intregi
- 3 linguri [unt de alune de padure](#)
- 2 linguri [pudra de cacao](#)
- 1 lingura [ulei de cocos](#), lichid
- 2 linguri [sirop de artar](#)
- 1 praf de [sare de mare](#)

Pentru glazura:

- 1 mana [banuti de ciocolata](#), maruntiti
- 1 lingura [ulei cocos](#), lichid
- 1 mana [alune de padure](#), maruntite

Preparare: Intr-un bol adauga toate ingredientele pentru compozitie; mai putin alunele intregi. Amesteca pana formezi o pasta iar apoi, cu ajutorul unei lingurite pune pe hartia de copt compozitia sa arate ca o "biluta"/bomboana, apoi introdu in interiorul lor cate o aluna (*eu am amestecat cu totul inasa sa fii atenta sa pui cate o aluna/bomboana*).

Apoi amesteca toate ingredientele pentru glazura si presara-le peste bomboane!

Asta-i tot. Ce spui, vor fi bomboanele si pe lista ta?!

***Bonus:** pentru varianta vegana, formeaza compozitia si da-o la frigider sa se intareasca usor; intre timp, topeste banutii de ciocolata si adauga restul ingredientelor din "glazura", apoi scoate

