

Reteta de batoane cu pudra de sfecla rosie vegane



TIMP PREGĂTIRE

10 min

TIMP GĂTIRE

0 min

PORȚII

8 pers

CALORII

50 kcal

● Ingrediente

250g unt de arahide crocant

80g fulgi de cocos integrali

60ml sirop de curmale

2 linguri ulei de cocos, lichid

1 lingura pudra de sfecla rosie

● Mod de preparare

01 Pasul 1

Intr-un vas pui toate ingredientele si amesteci pana se omogenizeaza.

Apoi adaugi compozitia intr-un vas usor inalt si dai la congelator pentru minim 3 ore sau il poti lasa chiar pana a doua zi.