



Mini kokosové nanuky

Osvěžující nanuky se sójovou alternativou jogurtu Alpro s kokosem

Příprava

1. Smíchejte dohledka sójovou alternativu jogurtu Alpro s kokosem a agávový sirup. Směs by měla být dostatečně hustá, aby nanukové dřívko drželo uprostřed. Pokud je směs příliš hustá, přidejte více sójové alternativy jogurtu Alpro s kokosem.
2. Nasekejte nahrubo pistáciové oříšky, smíchejte je se strouhaným kokosem a tuto směs rozdělte do formiček.
3. Zalijte připravenou směsí, umístěte doprostřed dřívko a nechte zamrazit minimálně po dobu 4 hodin.
4. Pro snadné vyndání nanuku ohřejte chvíli nanukovou formičku v teplé vodě. Dobrou chuť!



8 kusů



10min



Ingredience

- 500 ml sójové alternativy jogurtu Alpro s kokosem
- 175 ml Alpro Coconut Cuisine
- 60 ml agávového sirupu
- 10-15 nesolených a nepražených pistáciových oříšků (nakrájených a zlehka opečených)
- 2 lžíce strouhaného kokosu
- 8 nanukových formiček nebo malých skleniček (použit jako formičky)
- 8 nanukových dřívek