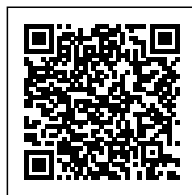




KOKOSRIEKSTU GARDUMIŅŠ NO HUGO





Ziemassvētku noskaņai, bez cepšanas, ļoti viegli pagatavojams un uzglabāt var ilgi. Viss, kas jums nepieciešams, ir dažas izejvielas, un gardumiņš ir gatavs.



Jums būs nepieciešams:

250 gr kokosriekstu

400 gr iebiezināta piena

100 gramu piena pulvera

2 ēdamkarotes kakao

Kokosrieksti apviļāšanai

Pieejā:

Savietojiet kokosriekstus, iebiezināto pienu un piena pulveri traukā un kārtīgi samaisiet. Iegūto mīklu sadaliet 2 vienlīdzīgās daļās. Vienā no tām iemaisiet kakao. Ietiniet abas mīklas pārtikas plēvē, atlieciet ledusskapī, vēlams uz nakti.

Izveltnējiet abas mīklas atsevišķi tievā desiņā. Lieciet vienu otrai blakus un sagrieziet vienādos gabaliņos apmēram 7 cm garus. Abus gabaliņus savijiet kopā spirālveidīgi un plaukstās vēl saviļājiet pēc iespējas vienādos gabaliņos. Katru apviļājiet kokosriekstu skaidiņās.

GATAVS!!

Šos gardumus var gatavot tikai baltus, bez kakao. Varat veidot apaļas formas, kā vēlaties. Vislabāk tos uzglabāt ledusskapī.

Lai labi garšo, draugi!

Jūsu Hugo