



Strona główna > Przepisy > Lista przepisów > [Wegański pudding czekoladowy z kokosową śmietanką](#)



Wegański pudding czekoladowy z kokosową śmietanką

★★★★★ (22)

20 minut

3 osoby

łatwy

Wartości odżywcze

489 kcal / 1 porcję (257 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

Kaloryczność 190.13 kcal 9.51%	Białko 3.45 g 6.9%	Węglowod. 10.11 g 3.74%	Tłuszcze 15.90 g 22.71%	Błonnik 2.28 g 9.12%	GDA 9.51 %
---	---------------------------------	--------------------------------------	--------------------------------------	-----------------------------------	-----------------------------

* wartości GDA dla diety 2000 kcal

Składniki

- Mleko kokosowe - 100g (½ szklanki)
- Awokado - 280g
- Kakao 16%, proszek - 40g (4 łyżki stołowe)
- Syrop klonowy - 25g (5 łyżeczek)
- Masło orzechowe - 40g (2 łyżki stołowe)
- Mleczko kokosowe - 200g (20 łyżek stołowych)
- Truskawki - 60g (½ szklanki)
- Migdały, płatkii - 20g (2 łyżki stołowe)
- Aromat waniliowy - 4g (łyżeczka)
- Cukier puder - 2.5g (½ łyżeczki)

Sposób przyrządzenia

KROK 1: Do miski wlej mleko kokosowe, syrop klonowy, ekstrakt z wanilii, dodaj obrane i pokrojone awokado, kakao oraz masło orzechowe. Blenduj do momentu uzyskania kremowej konsystencji.

KROK 2: Pudding przetóż do salaterki i wsadź do lodówki na 15 minut.

KROK 3: W tym czasie przygotuj kokosową bitą śmietanę. Pamiętaj, że by mleczko z którego robisz śmietankę było bardzo dobrze schłodzone (najlepiej trzymaj je w lodówce min. 8 godzin). Delikatnie otwórz puszkę ze schłodzonym mleczkiem. Wierzchnią część śmietanki przetóż łyżką do miski. Ubijaj do momentu uzyskania pysznej śmietanki. Następnie dodaj pół łyżeczki cukru pudru, kilka kropel ekstraktu z wanilii i ponownie ubijaj przez kilka sekund.

KROK 4: Pudding wyjmij z lodówki. Udekoruj go podprażonymi płatkami migdałów, pokrojonymi owocami i śmietanką.

*Aby mieć większą pewność uzyskania bitej śmietany z mleka kokosowego, możesz miskę w której będziesz ją przyrządzać wsadzić na 30 minut do lodówki.

Smacznego!

