

Krem chałwowy

Składniki:

SUSZONE DAKTYLE (WCZEŚNIEJ NAMOCZYĆ NA 2 GODZ.) 50 g
PASTA TAHITI 40 g

	Składniki	Masa	Czynność	 Ustawienie podgrzewania	 Prędkość	 Czas	Otwór w pokrywie
1	Daktyle	50 g	Dodać Zmiksować	-	2500 obr./min	1 min.	Zamknięty
2	Pasta Tahini	40g	Dodać Zmiksować	-	250 obr./min	1 min	Zamknięty

Pasta zawiera sporą dawkę potasu, fosforu i kwasu foliowego.



VEGE

100 g : 362 kcal
Tłuszcze: 21 g
Białka : 11 g
Węglowodany: 34 g
Błonnik : 8 g

