

Vaisiniai keksiukai

Reikės:

3 avokadai

3 kiviai

140 g. lazdyno riešutų

8 datulės be kauliukų

80 g. kokoso drožlių

pusės žaliosios citrinos sulčių

3 a. š. skysto medaus

1 a. š. žaliosios citrinos žievelės (tarkuotos)

Paruošimo laikas: apie 60 min.

1. Datules 15 min mirkykite verdančiame vandenyje. Po to nusunkite.
2. Riešutus, kokoso drožles ir datules sudėkite į dubenį ir susmulkinkite iki vientisos lipnios masės.
3. Į popierines keksiukų formeles ir dėkite po 3-4 arbatinius šaukštelių masės, gerai prispauskite prie dugno ir kraštelių.
4. Susmulkinkite avokadą. Įmaišykite medų, tarkuotą žievelę, citrinos sultis. Maišykite iki kreminės konsistencijos.
5. Gautą kremą supilstykite ant pyragaičių pagrindų.
6. Kivius supjaustykite griežinėliais, juos išdėliokite ant pyragėlių viršaus.
7. Dėkite į šaldymo kamerą.
8. Kai pyragaičiai sustings, išimkite iš kameros tiek kiek tuo metu suvalgysite, nuo vis dar sušalusių nuimkite popierinius sijonėlius, palaikykite apie 15 min. kambario temperatūroje ir skanaukite.