



ביס משיר
הרמוניה של טעמים ללא רגשות אשם

מתכון לגלידת בנות טבעונית על סלסלת קדאיף קוקוס



מצרכים ל6 מנות:

לגלידה:

- 3 בנות חתוכות לעיגולים בעובי סנטימטר
- שליש כוס חלב שקדים/ קוקוס/ אורז
- כפית מייפל טבעי
- רבע כוס פצפוצי שוקולד מריר איכותי
- רבע כוס קוקוס קלוי

לקדאיף:

- 2 כוסות קדאיף חתוך לרצועות בגודל 2 ס"מ
- כף גדושה שמן קוקוס מומס

אופן ההכנה:

גלידה: להקפיא את הבנות על מגש לפחות 4 שעות, במעבד מזון לטחון את הבנות עם חצי מכמות החלב וסירופ המייפל, להוסיף את יתרת החלב בהדרגה עד ליצירת מרקם הזהה לגלידה. להוסיף את פיצפוצי השוקולד והקוקוס קלוי ולערבב בעדינות ולהחזיר למקפיא.

קדאיף: לערבב את הקדאיף עם שמן הקוקוס עד לציפוי מלא. ליצור בתבנית שקעים של מאפילס 6 קעריות. להכניס לתנור שחומם מראש ל- 140 מעלות לחצי שעה (להציץ מידי פעם שלא יישרף) ניתן להחליף את התוספות בשברי שקדים קלויים/בוטנים מסוכרים/פקאנים/ גרנולה/ שברי בייגלה או כל תוספת לבחירתכם.

