

PROTEINOWE KULKI MOCY

z Mokate Cappuccino ZERO smak Waniliowo-Śmietankowy



30 min



1h



16-20 porcji

Składniki:

KULKI MOCY

- 4 łyżki Mokate Cappuccino ZERO smak Waniliowo-Śmietankowy
- 200 g mielonego twarogu
- 200 g mąki migdałowej
- 1 łyżeczka stewii
- 2 łyżki odżywki białkowej

PUDER MALINOWO-MIGDAŁOWY

- 3 łyżki malin liofilizowanych
- 3 łyżki mąki migdałowej



Przygotowanie:

- 01** Przygotowanie deseru rozpocząć od pudru: maliny liofilizowane zmielić w blenderze kielichowym na pył, a następnie przesypać do miski i połączyć z mąką migdałową.
- 02** Do drugiej miski przełożyć wszystkie składniki z receptury: twaróg, mąkę migdałową, stewię, odżywkę białkową oraz Mokate Cappuccino ZERO smak Waniliowo-Śmietankowy. Za pomocą łyżki lub dłoni wyrobić zwartą masę.
- 03** Z masy formować kulki i obtaczać je w pudrze malinowo-migdałowym. Przełożyć do papilotek lub ułożyć na talerzu i odłożyć do lodówki na około 30 minut, aby nadzienie się związało.
- 04** Dowolnie udekorować przed podaniem.