



KAERA-KOOKOSPALLID

Retsept:

Valmistamine

Blenderda kaerahelbed. Lisa kookoshelbed, suhkur/agaavisiirup ja keev vesi. Vett lisa nii palju, et saavutada õige konsistents. Vormi pallid kookoshelvestes ja enne serveerimist lase toatemperatuuril taheneda (mitte külmikus). www.veskimati.ee

- 250 ml Veski Mati Kaerahelbed
- 250 ml kookoshelbed
- 100 ml roosuhkrut või agaavisiirupit
- keevat vett (kogus sõltub õige konsistentsi saavutamisest)
- kookoshelbed pallide katmiseks