

# vegaaninen AVOKADO-SUKLAAKAKKU

**1**

350g HASSELPÄHKINÄÄ  
→ ROUHI BLENDERISSÄ  
HIENOKSI ROUHEEKSI!

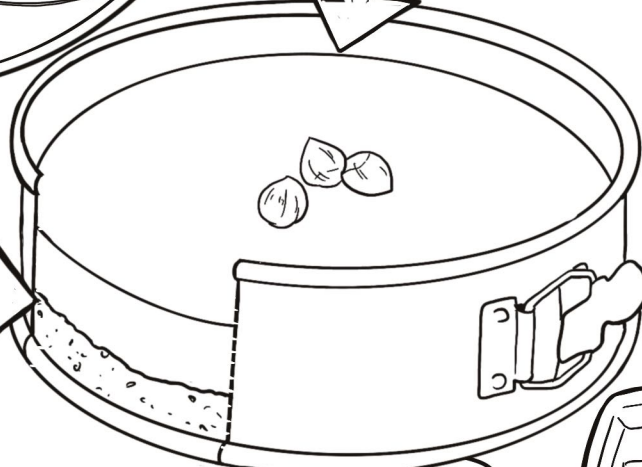
1 RKL  
KOOKOSÖLJYÄ  
+ RIPAUS SUDLAA  
SEKAAN

coconut oil

Nam  
Nam

#väritäresepti

©Hanna Stolt  
Gurmees.net

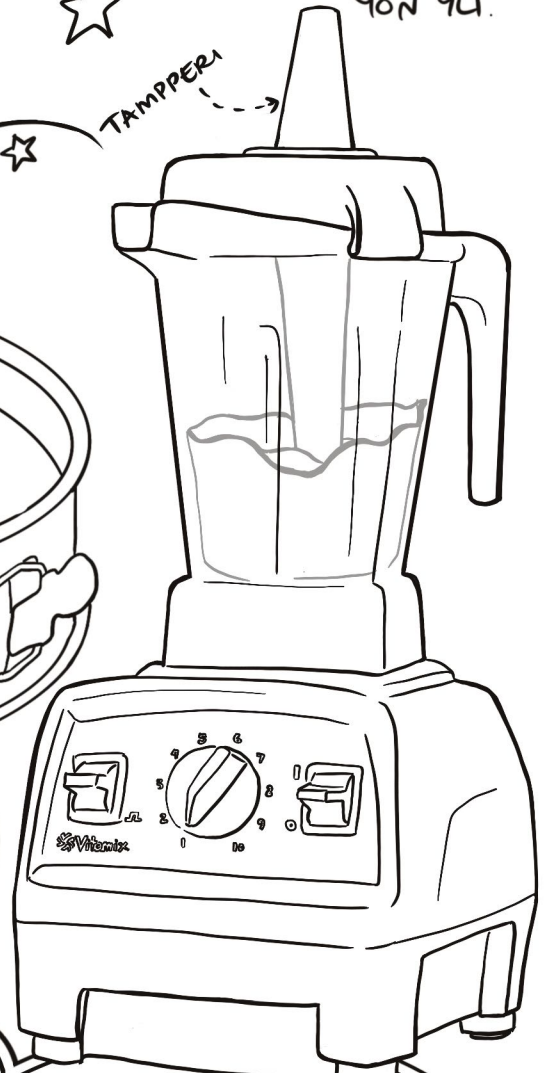


ALOITA 1:LLÄ JA  
NOSTA → 10:LLÄ.

SEKOITA  
SILEÄKSI

SEKOITA  
MASSAT JA  
KAADA VALMIS TÄYTE  
VUOKAAN JA NOSTA  
JÄÄKAAPPIIN  
YÖN YL.

TAMPERE



1 1/4 DL  
KOOKOSÖLJYÄ

1 VANILJA-  
TANKO



1 1/4 DL  
AGAVE-  
SIIRAPPIA

2 1/2 DL  
(135g)  
KIVETTÖMIÄ  
TAATELEITA

SEKOITA  
10-TEHOILLA  
25 SEK

**2**

VOIT KÄYTTÄÄ TAMPERIA ARVON

**3**

3 RKL  
JAUHETUJA  
GOJI  
MARJOJA

5 RKL  
AVOKAADOA

2 1/2 DL (100g)  
KAAKAOJAUHETTA



KIVET + KUORET  
POISTETUINA!

