

КЪТ ЗА РЕЦЕПТИ С AQUASOURCE

КЕКСЧЕТА С ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО И БАНАН

От Петя Иванова, Brand Ambassador, България

Съставки за кексчетата:

- 2 яйца
- 50 г AquaSource Лайтън-Ъп!
- 260 г червено цвекло
- 80 г банан (1 малък банан)
- 10 г какао
- 28 г овесени трици
- 24 сурови багема
- 2-3 с. л. кисело мляко
- 30 мл прясно мляко
- 2-3 с. л. псилиум хуск (за сгъстяване на сместа)
- 10 г бакпулвер
- 2-3 с. л. кленов сироп



Бързо
и
лесно!

Съставки за глазурата:

- 20 г AquaSource Лайтън-Ъп!
- 12 г мег
- 10 г какао
- 8 г меко краве масло
- 40 мл мляко
- 5 мл AquaSource Мака Енергия Шоколаг

AQUASOURCE

Начин на приготвяне

Разбъркайте всички съставки за кексчетата с блендер (без псилум хуск и бакпулвера).

Разбитата смес изсипете в купа. Добавете бакпулвера, „угасен“ в малко кисело мляко, след което добавете псилум хуск до желаната гъстота.

Изсипете сместа във формички и печете в предварително загрята фурна на 180°C (на вентилатор).

Смесете сухите съставки за глазурата с Мака Енергия Шоколад. Добавете мекото масло, разбъркайте и на тънка струя започнете да добавяте млякото. Разбъркайте до хомогенна смес.

След като изстинат, залейте кексчетата с глазурата и се пригответе за сензационен вкус!