

TALLER POSTRES DE NADAL

RECEPTA 1

Ingredients:

- 180 g farina d'avena
- 50 g farina d'ametlla
- 50 ml d'oli d'oliva
- 30 g oli de coco
- 30 g crema de cacauet
- 35 g atzavara
- Ralladura 1/2 llimona
- 1 c. anís
- 1 c. canyella

RECEPTA 2

Ingredients:

- 165 g xocolata (85%)
- 1 CS oli de coco
- 1 C mantega de cacauet (o tahin)
- 30 g cereal inflat
- 30 g nous trossegades (o altres fruits secs)

RECEPTA 3

Ingredients:

- 130g d'avellanes torrades
- 130g dàtil
- 2C cacau
- Polsim de sal
- Unes gotes vainilla
- Opcional: avellana sencera (o mitat) i avellana picada per arrebossar.

RECEPTA 4

Ingredients:

- 1 moniato cuit
- 4 CS coco rallat
- 2 CS pipes de carbassa
- 1 c. de crema de fruits secs o tahin
- Opcional: essència de vainilla, canyella, etc.

RECEPTA 5

Ingredients:

- 2 plàtans madurs
- 1 CS de crema de fruits secs o tahin
- 3 porcions de xocolata negra
- Aquafaba
- Unes gotes d'essència de vainilla (opcional)

RECEPTA 6

Ingredients:

- Mandarines
- Xocolata negra
- Opcional:
 - - Coco rallat
 - - Pistatxos
 - - Llavors / fruits secs triturats
 - - Etc.