



ΤΡΟΥΦΑΚΙΑ VEGAN

Με ταχίνι, κουβερτούρα, μέλι και πορτοκάλι

ΠΟΣΟΤΗΤΑ: 30 ΤΜΧ

PREPPING TIME: 15 MIN

ΥΛΙΚΑ

300 γρ. ταχίνι ολικής
300 γρ. κουβερτούρα
Χυμός από 1 πορτοκάλι
2 κ.σ μέλι ή σιρόπι
σφενδάμου
Κακάο ή σουσάμι για
την επικάλυψη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Λιώνουμε την κουβερτούρα σε μπεν μαρι και αφήνουμε να κρυώσει
2. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε καλά το ταχίνι το μέλι και το χυμό πορτοκάλι
3. Ρίχνουμε την κουβερτούρα στο μπολ, ανακατεύουμε καλά και αφήνουμε να κρυώσει καλά το μείγμα στο ψυγείο για περίπου 1 ώρα
4. Βγάζουμε από το ψυγείο και πλάθουμε σε μπαλίτσες
5. Ρολάρουμε σε κακάο ή σουσάμι και διατηρούμε στο ψυγείο

TIPS

- Μπορείς να βάλεις όποιο βούτυρο καρπών θέλεις (φυστικοβούτυρο, αμυγδαλοβούτυρο κτλ)
- Ιδανικά για vegan, ηστέια και για σνακ ενέργειας