

# קרם חרובים



## מצרכים:

אבוקדו אחד בינוני

1/4 כוס סירופ מייפל

2 כפות של אבקת חרובים

1/2 כוס שמנת קשיו

1/4 עד 1/2 כוס מים (רצוי להתחיל עם פחות מים ולהוסיף במידת הצורך)

## הכנת שמנת קשיו:

כמות: 1.5 כוסות

משרים כוס קשיו במים במשך 2-3 שעות.

מסננים, שמים בבלנדר ויטמיקס ומוסיפים מים נקיים עד הקו המכסה את הקשיו. ניתן להוסיף מעט מים לסמיכות הרצויה.

מוסיפים כף של סירופ מייפל וקורט מלח.

מפעילים את הויטמיקס ומשגיחים. אם יש צורך ניתן להוסיף מים או רק להפוך בעזרת מרית ולהפעיל שוב עד לקבלת שמנת.

ניתן לשמור את השמנת במקרר למשך 5-6 ימים.

## אופן הכנת קרם החרובים:

מערבלים היטב את כל המצרכים בבלנדר.

מעבירים את הקרם לגביעים ומפזרים קצת קוקוס.

ניתן להוסיף 1/2 כפית קליפת תפוז מייובשת וטחונה.