**קרפ פירות יער וחתיכות שוקולד**

חומרים:

60 גרם קמח כוסמין

120 מ'ל כוס חלב שקדים או חלב סויה

2 כפות סירופ אגבה

20 גר אבקת שקדים

1 כפית תמצית וניל

2 ביצים  
מעט שמן קוקוס לטיגון

תוספות/ TOPPING:

4 כפיות ממרח שקדים עם קוקוס וקקאו ("נוטלה"/ללא גרגיר של סוכר ומועשר באומגה 3)­­­ – ניתן להזמין כחלק ממארז מלכות   
[בקישור כאן](https://www.purefoods.co.il/?sfid=405&_sft_product_cat=royaltycode&ref=25)

חופן פירות יער ללא סוכר

2 כפות סירופ אגבה   
2 תותים פרוסים (לא חובה) **או**   
חתיכות בראוניז שוקולד משתי קוביות מוכנות – ניתן להזמין כחלק ממארז מלכות   
[בקישור כאן](https://www.purefoods.co.il/?sfid=405&_sft_product_cat=royaltycode&ref=25)   
  


אופן ההכנה:

מערבבים את כל החומרים בקערה

במחבת משומנת קלות מוזגים עם מצקת ומנערים את המחבת עד לכיסוי פני השטח

כנוצרים בועות קטנות הופכים ומטגנים את הצד השני דקות בודדות

הגשה : ממרח שקדים עם קקאו וקוקוס, פירות יער/קיווי/תותים

****

### 