

Magusad mesilased



Ained:

70 g maapähklivõid

Mandli- või pähklipüreed

1-2 spl mett

85 g kaerahelbepuru

Kaunistuseks kaneeli ja

riivitud mandleid.

Tiibadeks mandlilaastud.

Vormi umbes
10-12
mesimummi

Sega kõik ained kokku ja

Vormi väikesed pallid.

Kaunista kaneeli ja riivitud mandlitega.

Kasuta selleks hambatikku.

Mesilase tiibadeks kasuta mandlilaaste

Pane külmikusse ja
naudi mõne tunni pärast.