

### Vrindavančikų receptas!

350g kokoso drožlių

1 indelio kondensuoto saldaus tirštinto pieno

2 saujos razinų arba anakardžio riešutų

Sumaišykite kokosą ir kondensuotą pieną ir minkykite apie 10 minučių, kuo ilgiau minkysite, tuo geriau kokosai įsigers. Sudėkite razinas arba pakepintus anakardžio riešutus (galima dėti ir lazdyno ar migdolų riešutų). Rankomis iš visos masės suvoliokite 3cm skersmens rutuliukus ir pakepkite orkaitėje kol apskrus (apie 10min). Labai skanu ir paprasta!