

# ODRAJAHUVAHVLID

**Retsept:** Mari-Liis Tammik, Miam Catering

- 310 ml mandlipiima
- 1 tl õunaäädikat
- 60 ml oliiviõli
- 60 ml agaavisiirupit
- 125 ml Veski Mati Kaerahelbeid
- 430 ml Veski Mati Odrajahu
- 2 tl *chia* seemneid
- 1,5 tl küpsetuspulbrit
- näpuotsatäis soola

**Valmistamine**

Sega mandlipiim õunaäädikaga ja lase 5 minutit seista, kuni piim hakkab veidi tükki minema. Seejärel lisa oliiviõli, agaavisiirup ning sega. Sega teises kausis kuivained ja lisa sinna pidevalt vispeldades mandlipiimasegu. Vajadusel lisa magusainet. Lase taignal seista kuni vahvlimasin soojeneb. Pintselda vahvliraud kergelt õliga ja vala sellele poole tassi jagu tainast. Kaunista soovi korral sulatatud šokolaadi, vaarikate ja purustatud mandlitega. Serveeri kohe.