

b

Datum: 23.02.2019

Davčna št.: SI93644396

Telefon: 01 43 66 024

E-mail: [orders@maxximum-shop.com](mailto:orders@maxximum-shop.com)

WWW: [www.maxximumshop.si](http://www.maxximumshop.si)



(slika je simbolična)

## Sukrin Baking Mix 340 g + LCHFlove lešnikov namaz s kakavom 300 g

Kategorija: [Low-Carb akcijski paketi](#)

Dobavljivost: **predvidena dobava 27.02.2019**

Šifra: 2673

**Cena: 15,00€ 24,80€**

### Kratek opis

So vam zadišale palačinke, a ste strogi pri prehrani LCHF? Ni problema, svetujemo vam komplet izdelkov Sukrin Baking Mix in LCHFlove lešnikov namaz s kakavom, ki ga sedaj dobite za samo 15 EUR!

**So vam zadišale palačinke, a ste strogi pri prehrani LCHF? Ni problema, svetujemo vam komplet izdelkov Sukrin Baking Mix in LCHFlove lešnikov namaz s kakavom, ki ga sedaj dobite za samo 15 EUR! Akcija velja le pri nakupu preko spletne trgovine. Akcija velja do razpodaje zalog.**

Nova mešanica za peko peciva brez glutena **Sukrin Baking Mix** vam omogoča pripravo odličnega peciva z zmanjšanim deležem ogljikovih hidratov in brez dodanega sladkorja. Ena vrečka Sukrin Baking Mix zadostuje za ca. 760 g peciva. Iz nje si lahko pripravite tudi palačinke!

Več o izdelku si preberite [TUKAJ](#).

**LCHFlove lešnikov namaz s kakavom** je slastni namaz z lešniki in kakavom, brez dodanega sladkorja. Prednost LCHFlove lešnikovega namaza s kakavom je, da ne vsebuje olj, temveč le kakovostne sestavine: lešnike, sladilo Sukrin Melisin kakav v prahu. **LCHFlove lešnikov namaz s kakavom** je bogatega in kremastega okusa. Je slasten in hranljiv prigrizek, s katerim lahko dodatno obogatite vaš obrok. Odlični je kot namaz na kruhu, v palačinkah ali kot dodatek k sladicam.

Več o izdelku si preberite [TUKAJ](#).

### Enostavne palačinke brez moke

Avtor: Staša Grom, [www.fitkuhinja.si](http://www.fitkuhinja.si)

Mešanica za low-carb peko Baking Mix je najnovejši izdelek iz družine Sukrin. Poleg priprave biskvita, mafinov, vafljev in drugih peciv se odlično obnese tudi za pripravo velikih in tankih palačink. Tako pripravljene palačinke so mehke in odličnega okusa, navdušile pa bodo tako ljubitelje LCHF-prehrane kot vse ostale.

### Sestavine za 3 velike palačinke

- 2 jajci
- 100 ml vode
- 50 g mešanice za low-carb peko Sukrin Baking Mix
- kokosova maščoba za namastitev ponve

### Postopek

Vse sestavine premešamo in počakamo deset minut, da se povežejo. Medtem segrejemo s kokosovo maščobo premazano ponev za palačinke. Polovico mase vlijemo v ponev, počakamo, da se spodnja stran zapeče, obrnemo in pečemo še pol minute oziroma dokler ni pečeno.

Palačinke nadevamo z LCHFlove lešnikovim namazom s kakavom.