

## SVEIKIEJI NAMINIAI SŪRELIAI

### Jums reikės:

200 g varškės,  
2 v.š. graikiško jogurto,  
1 gerai prinokusio banano,  
25 g kokoso drožlių,  
75 g juodojo šokolado,  
2 v.š. gietinėlių.



### Papuošimui:

braškių (šaldytų arba šviežių),  
šilauogių.

### Gaminimo eiga:

Sulaužome šokolado gabaliukus, užpilame dviem šaukštais gietinėlių (vaikas tai daro) ir visa tai išlydome garų vonelėje (mama tai atlieka).

Skystu šokoladu ištepame keksiukų silikoninę formą (mama kartu su vaiku). Dedame į šaldiklį, kad šokoladas sustingtų.

Kol šokoladas stingsta, varškę ir bananą sutriname šakute, įpilame graikišką jogurtą, įberame kokosų drožles ir viską išmaišome (vaikas tai daro).

Ištraukiame iš šaldiklio keksiukų formelę su sustingusiu šokoladu ir prikrauname jas paruoštos varškės masės (mama kartu su vaiku). Ir grąžiname į šaldiklį, kad sustingtų.

Sustingusius sūrelius papuošiame turimais vaisiais, šiuo atveju turėjome šaldytų braškių ir šilauogių. (vaikas puošia)

Štai ir viskas, naminiai sūreliai paruošti! Skanaus 😊



Recepto autoriai:  
Domas Lebedinskas ir  
mama Dovilė,  
Kauno Aleksoto  
lopšelis-darželis,  
„Smalsučių“ grupė