

BCAA GUMMIBÄRCHEN



PRO 100 g:

126 kcal
BRENNWERT

5,2 g
EIWEIß

5,0 g
KOHLENHYDRATE

0 g
FETT



ZUTATEN:

SAUERKIRSCHSAFT
(50% FRUCHTGEHALT)

180 ml

WEIDER PREMIUM BCAA
PULVER „CHERRY-COCONUT“

10 g

SOFORT-GELATINE
(GEMAHLEN)

75 g

ZUBEREITUNG:

1. ALLE ZUTATEN IN EINEN SHAKER FÜLLEN UND SOLANGE SCHÜTTELN BIS EINE GLATTE MASSE ENTSTEHT. DIE MASSE DIREKT IN EINE BELIEBIGE FORM FÜLLEN.
2. FÜR MINDESTENS 3-6 STUNDEN (JE NACH GRÖßE) KÜHL STELLEN BIS DIE GUMMIBÄRCHEN FEST GEWORDEN SIND.

**VIEL SPAß BEIM NACHMACHEN &
GUTE GAINZ!**



@barbell.i_kitchen

WEIDER