

Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT



Kulki orzechowo-daktylowe

Receptura na 2 porcje

Składniki

| | |
|------------------|--------------|
| daktyle | 250 g |
| orzechy włoskie | 100 g |
| orzechy nerkowca | 50 g |
| sól | 0,5 łyżeczki |
| kakao | 3 łyżki |
| wiórki kokosowe | 30 g |
| nasiona sezamu | 30 g |

Wykonanie:

Drobno zmiel orzechy za pomocą blendera. Umieść uzyskaną mąkę orzechową w misce, a następnie dodaj kakao i szczyptę soli. Dobrze wymieszaj, aż mieszanina osiągnie jednolity kolor.

Pokrój daktyle na kawałki. Zamocz je w gorącej wodzie na około 5 minut - ułatwia to ich miksowanie. Po namoczeniu miękkie daktyle można rozbić nawet widelcem.

Dodaj daktyle do mieszanki orzechów i proszku kakaowego.

Następnie zagniataj wszystko ręką, aż utworzysz coś w rodzaju ciasta.

Uformuj ciasto w kulki o szerokości około 2,5 cm. Posyp płatkami kokosowymi deskę do krojenia i zanurz połowę kulek w płatkach.

Drugą połowę kulek, zanurz w nasionach sezamu.

Schowaj je do zamrażarki na co najmniej godzinę, a następnie podawaj bezpośrednio.