

Jablečno-mrkvové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 7

- Velké mrkve 2 ks
- Velké jablko 1 ks
- Strouhaný kokos 1 ks
- Nasekané rozinky 3 hrnek
- Sůl 1 špetka
- Skořice 2 lžička
- Ořechové máslo 3 lžíce
- Med 3 lžíce
- Mletý zázvor 2 lžička
- Vlašské ořechy 4 hrnek
- Muškátové ořechy 4 lžička
- Citrón-šťáva 1 lžička
- Med 2 lžíce
- Kakao 7 lžíce
- Vanilka 2 lžička
- Kokosový rozpuštěný olej 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 7

Postup:

Mrkev a jablko nastrouháme najemno. Vymačkáme co nejvíce šťávy. Pokud použijeme odšťavňovač, vrátíme zpátky trochu šťávy. Přidáme zbytek ingrediencí a pořádně promícháme. Tvoříme kuličky libovolné velikosti, narovnáme na podložku a dáme na 30 minut do mrazáku. Mezitím si můžeme připravit polevu. Doporučuji udělat polevu jen z extra hořké čokolády, prolože poleva z receptu má kvůli kokosovému oleji nemilou vlastnost: děsně rychle taje.

V malé misce smícháme všechny ingredience. Necháme 15 minut odpočinout, aby se vše propojilo. Zmražené kuličky napícheme na špejli a namáčíme v čokoládě. Na zmrzlém povrchu velmi rychle tuhne. Můžeme je takové obalit ve strouhaném kokosu nebo ořechách. Hotové kuličky uchováváme v mrazáku nebo v lednici a vyndáme je na chvíli před podáváním.