

# Lanýžové kuličky v čokoládě

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- pomerančová šťáva 2 lžíce
- slunečnicové semínko 100 g
- kakaový prášek 1 šálek
- javorový sirup 50 ml
- mandle 200 g
- **podle potřeby**
- čokoládová poleva 1 ks

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Loupané mandle a slunečnicová semínka namočíme přes noc do studené vody. Čokoládovou polevu připravíme podle návodu na balení.

Druhý den mandle a semínka scedíme a jemně umeleme spolu s kakaovým práškem. Směs promícháme s javorovým sirupem nebo medem a pomerančovou šťávou. Ze vzniklé hmoty tvoříme kuličky ve velikosti vlašského ořechu, které poléváme čokoládou a zdobíme mandlí.

Lanýžové kuličky v čokoládě vkládáme do papírových košíčků a uchováme v chladu. Lanýžové kuličky můžeme také obalovat v kokosu a kakau.