

Raw kakaové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- datle 130 g
- javorový sirup 1 lžíce
- mandle 50 g
- sušené švestky 130 g
- nepražené kakao 2 lžíce
- **na obalení**
- kokosová moučka 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Mandle pomeleme v mixéru. Stejně tak rozmixujeme datle se švestkami, vznikne nám pasta, kterou dochutíme javorovým sirupem. Do ní přidáme dvě lžíce kakaa, mandlovou drť a pustíme se do poslední fáze mixování.

Z tohoto "těsta" vždy odebereme kousek a vytvarujeme z ní kuličku, kterou obalíme v nepraženém kakau, kokosové moučce, mletých mandlích apod.

Raw kakaové kuličky podáváme jako lahodné a zdravé cukroví.