

Kakaovo-fíkové kuličky

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- rum 2 lžíce
- citron 0.25 ks
- mleté piškoty 1 hrst
- sušené fíky 200 g
- kakao 1 lžička
- vlašské ořechy 100 g
- **na obalení**
- kakao 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Na recept budeme potřebovat čerstvé fíky, které nakrájíme na drobné kousíčky. Vlašské ořechy vyloupeme ze skořápek a polovinu roztlučeme pomocí paličky nadrobno. Zbytek rozmixujeme. Piškoty pomeleme na prášek. Z citronu vymačkáme šťávu.

Do mísy dáme mleté ořechy, nasekané ořechy, fíky, citronovou šťávu, rum a kakao. Vše pořádně prohněteme, až nám vznikne lepivé těsto. Pokud by bylo příliš suché, přilijeme trošku vody. Těsto na kakaovo-fíkové kuličky dáme do lednice na pár hodin vychladit.

Poté z těsta tvoříme stejně velké kuličky a obalujeme v kakaovém prášku.

Kakaovo-fíkové kuličky můžeme ihned podávat. Skladujeme je v chladu.