# Mandlovo-kokosové raw kuličky

## Kategorie: Moučníky

## Autor: sarysek

## Suroviny

**Porce:** 1

- datle 8 ks
- kokosový olej 5 lžíce
- kokosová moučka 1 hrst
- mandlová drť 1 hrnek
- **na obalení**
- raw kakao 1 ks

**Doba přípravy:** 15 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 1

# Postup:

Mandlovou drť získáme při výrobě mandlového mléka.

Ostatní postup je velmi jednoduchý. Mandlovou drť dáme do mixéru, přidáme kokosovou moučku, datle, kokosový olej a dobře promixujeme. Potřebujeme opravdu výkonný mixér. Podle potřeby doplníme olejem nebo datlemi.

Směs na raw kuličky dáme na pár hodin do chladu, pak z ní tvarujeme pomocí dlaní kuličky a obalujeme v raw kakau.

Mandlovo-kokosové raw kuličky podáváme jako každé jiné cukroví, tohle je ovšem opravdu vydatné a zdravé.