

Cieciorkowo-orzechowe kulki

Autor: **jakewa**Przepisów: **38** Ocena: **387**

5-6 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ciecierzycyca 300 g
- orzechy włoskie 100 g
- masło orzechowe duża łyżka
- wiórki kokosowe 3 łyżki
- papryka słodka w proszku 1/2 łyżeczki
- papryka chilli w proszku szczypta

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy rozkruszamy dosyć drobno.
- 2 Cieciorkę miksujemy razem z masłem orzechowym i przyprawami. Powstałą masę łączymy z orzechami.



- 3 Z powstałej masy formujemy kulki wielkości orzecha laskowego. Dla ułatwienia zwilżamy dłonie wodą i ugniatamy masę nadając jej kształt kulki. Każdą kulkę obtaczamy w wiórkach kokosowych.

I gotowe, smacznego.



Twoje notatki do przepisu:

