

Daktylowe kulki mocy



Autor: **roslinnejadło**
Przepisów: **23** Ocena: **87**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 0,5 szklanki daktyli namoczonych we wrzątku przez 1 godzinę
- 1 szklanka mieszanki orzechów, migdałów, pestek słonecznika (u mnie nerkowce, ale równie dobre będą laskowe)
- 1/2 szklanki płatków owsianych
- 1 łyżka syropu klonowego lub z agawy (opcjonalnie dla dużych łasuchów)
- przyprawy: kakao, cynamon, kardamon, imbir, szczypta soli (co lubicie)
- do obtoczenia: wiórki kokosowe, sezam, mak, mieszanka cukru pudru z cynamonem i kakao

Sposób przygotowania:

- 1 W blenderze lub młynku do kawy mielimy orzechy i nasiona, przekładamy do miski i mieszamy z przyprawami (ilość zależy od Was, masę można próbować)
- 2 Płatki owsiane również mielimy i przesypujemy do osobnej miseczki.
- 3 Daktyle odsączamy z wody (nie wylewajcie jej może się przydać jak za dużo dodacie płatków owsianych) i miksujemy na gładką pastę.
- 4 Pastę daktylową dodajemy do zmielonych orzechów i dokładnie mieszamy. Partiami dodajemy płatki owsiane i ugniatamy do momentu, aż przestanie bardzo kleić się do rąk, ale nadal będzie plastyczna.
Może się okazać, że nie wykorzystacie całej ilości zmielonych płatków, wszystko zależy od daktyli :)
Jeżeli dodacie ich za dużo (płatków) i masa będzie twarda, można dodać odrobinę wody pozostałej po moczeniu daktyli.
- 5 Powstałe ciasto chowamy na 15 min do lodówki, żeby się schłodziło i łatwiej formowało. Kulki formujemy w zwilżonych dłoniach i obtaczamy wybranymi dodatkami.
- 6 Przechowujemy w lodówce, w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: