

Trufle daktylowo - orzechowe



Autor: **sereberko80**
Przepisów: **675** Ocena: **11253**

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- orzechy włoskie 3/4 szkl.
- ziarna słonecznika 1/4 szkl.
- daktyle ok. 13 dag
- kakao 4 łyżki
- wiórki kokosowe 3 pełne łyżki + 2 łyżki do obtoczenia
- sól szczypta
- cynamon 1/2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Orzechy i ziarna słonecznika zmiksować w blenderze na sypki piasek. Dodać daktyle (jeśli są zbyt twarde i suche, należy zalać je gorącą wodą i odstawić na 15 min.) wiórki kokosowe, sól, kakao i cynamon. Całość ponownie zmiksować do uzyskania plastycznej masy. Formować kulki wielkości orzecha włoskiego (wychodzi ok. 15-20 szt.) i obtaczać w wiórkach kokosowych. Schłodzić ok. 1 godz. w lodówce.



- 2 Smacznego :-)
P.S. Przepis pochodzi z bloga Kingi Paruzel



Twoje notatki do przepisu: