

Kokosovo-pestrecové nepečené guľôčky

Počet porcií: 12

Príprava: 20 min



Postup:

1. Do rajničky vysypeme čučoriedky a maslo/kokosový olej a spolu povaríme do zhutnutia - asi 10 min. Vznikne hustejšia omáčka skoro ako džem.
2. Do misky naspeme suché ingrediencie a premiešame. Tieto suroviny sú veľmi dobre navzájom nahraditeľné. Spolu potrebujeme dva hrnčeky suchých. Ideálne je, ak je 1 hrnček najemno mletých orieškov a 1 hrnček niečoho, čo dodá cestu štruktúru (nadrobno sekané oriešky, mletý mak, kokos či pestrec).
3. K suchej zmesi vlejeme čučoriedkovú omáčku, premiešame a pridáme med.
4. Hmota by mala byť dobre tvarovateľná. Ak je veľmi suchá, môžeme pridať trošku roztopeného masla alebo medu. Ak je naopak veľmi mokrá, pridajme trošku mletých orieškov.
5. Z cesta formujeme malé guľôčky. S procesom sa môžeme vyhrať. Napríklad môžeme dovnútra dať celý oriešok, alebo kúsok kvalitnej horkej čokolády. Následne ich obalujeme.

Ingrediencie:

- 1 hrnček mletých mandlí
- 1 hrnček strúhaného kokosu (alebo 1/2 hrnčeka strúhaného kokosu + 1/2 hrnčeka pestreca)
- 2 hrnčeky čučoriedok
- 4 PL masla/kokosového oleja
- 2 PL medu
- štipka soli
- mandle/kokos/škorica /kakao/karob - na obalovanie

Moje tipy nájdeš na webe:
[Kokosovo-pestrecové guľičky](#)

Moje vychytávky:
