

Śliwki w czekoladzie

Składniki

- 200g orzechów laskowych
- 3 łyżki kakao + kakao do obtaczania
- 250g miękkich śliwek
- sok z 1,5 cytryny
- skórka otarta z 2 cytryn
- wiórki kokosowe do obtaczania

Przygotowanie

1. Orzechy podpiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, aż delikatnie zbrązowieją i skórka zacznie odstawać. Po wystudzeniu obieramy ze skórki i rozdrabniamy w kruszarce.
2. Dodajemy kakao, sok z cytryny, skórkę z 1 cytryny i śliwki blendujemy na w miarę gładką masę.
3. Przygotowujemy posypkę. Na jeden talerzyk wsypujemy 1-2 łyżki kakao, na drugi 1-2 łyżki wiórków kokosowych wymieszanych ze skórką cytryny.
4. Z powstałej masy formujemy kulki, połowę obtaczamy w kakao, drugą połowę w wiórkach i skórcie cytrynowej.
5. Przechowujemy w lodówce.

Lista zakupów

[Kakao bio Cafe Michel](#)

[Gramatura: 200 gram](#)

[Cena 35,59 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Śliwki bez pestek bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

[Cena 16,90 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Sok z cytryn 100% bio Eko Wital](#)

[Gramatura: 250 ml](#)

[Cena 5,89 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Orzechy laskowe bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 150 gram](#)

[Cena 15,50 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU