

Kulki mocy

Składniki (30szt.)

- 100g zielonej soczewicy (suchej)
- 50g wiórków kokosowych
- 100g żurawiny namoczonej we wrzątku
- 100g orzechów włoskich
- 50g migdałów
- 2 łyżki melasy z chleba świętojańskiego lub syropu daktylowego
- 2 łyżki karobu + 2 łyżki karobu do obtaczania

Przygotowanie

1. Zieloną soczewicę gotujemy do miękkości. Po ugotowaniu odlewamy wodę.
2. Wiórki kokosowe prażymy na patelni, aż zbrązowieją.
3. Orzechy oraz wiórki kokosowe mielimy na gruboziarnistą mąkę.
4. Wszystkie składniki wrzucamy do jednego naczynia i blendujemy na bardzo gładką masę.
5. Formujemy kulki, obtaczamy w karobie i wstawiamy do lodówki na około 2 godziny. Przechowujemy w lodówce.

Opis

Kulki mocy, które z powodzeniem zastąpią tradycyjne słodkości.

Lista zakupów

Soczewica zielona bio

[Gramatura: 500 gram](#)

[Cena 12,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Syrop daktylowy bio](#)

[Gramatura: 350 gram](#)

[Cena 14,49 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Żurawina słodzona cukrem trzcinowym bio](#)

[Gramatura: 75 gram](#)

[Cena 8,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU