Bakaliowe pralinki

healthy-dreams

Polecane na: **desery, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

łatwy

1 porcja

Składniki:

- suszone śliwki - 100 g
- mleko sojowe - 50 g
- migdały - 1 garść
- orzechy włoskie - 1 garść
- łuskane ziarna słonecznika - 1 garść
- orzeszki zmiemne - 1 garść
- otręby przenne - 4 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: suszone śliwki blendujemy z otrębami i odrobiną mleka sojowego

KROK 2: do powstałej masy dodajemy pozostałe składniki i niedokładnie blendujemy

KROK 3: z całości formujemy kuleczki które umieszczamy na papierze do pieczenia
całość przykrywamy i umieszczamy na kilka godzin w zimnym pomieszczeniu, bądź lodówce