Ciecierzycowe pralinki w różnych smakach

foodmania

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

Warto wiedzieć:

20 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- ciecierzyca - 200 g
- suszone figi - 4 szt.
- banan - 1 szt.
- masło orzechowe - 1 łyżka
- mleko migdałowe - 1/2 szklanka
- mąka kokosowa - 3 łyżka
- do obtoczenia: karob, mąka kokosowa - trochę trochę

Dodatkowe info:

Pralinki przygotowane z ugotowanej ciecierzycy z dodatkami tworzą idealny pomysł na zaspokojenie chęci podjadania ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę namoczyć (12 godzin), a następnie ugotować (60 minut).

KROK 2: Ostudzoną ciecierzycę zblendować z pozostałymi składnikami.

KROK 3: Gotowe pralinki obtoczyć w karobie lub mące kokosowej- przed podaniem najlepiej schłodzić.