Daktylowe kulki

FAMILY

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 20 porcji

Składniki:

- daktyle - 200 g
- orzechy włoskie - 35-38 g
- jagody goji - 12-15 g
- imbir kandyzowany - 20 g
- czarny sezam - 2 płaskie łyżka
- proso (kasza jaglana ekspandowana) - 30-40 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Daktyle i imbir kroimy w paski, zalewamy kilkoma łyżkami gorącej wody, mieszamy i przykrywamy na ok. 10 minut. Max. 10 łyżek wody. Lekko zmiękczone wyławiamy z wody, trochę jaj możemy zostawić, blendujemy. Blender powinien mieć moc min. 700 W.

Jagody goji zalewamy niewielką ilością gorącej wody, po kilku minutach dokładnie odcedzamy wodę. Do starannie zblendowanej masy dodajemy posiekane orzechy, jagody goji, sezam, lekko mieszamy. Od razu dosypujemy też proso, dokładnie mieszamy składniki. Następnie lekko zwilżonymi dłońmi formujemy kulki wielkości orzecha laskowego. Przekładamy na deseczkę i wkładamy do lodówki, gdzie oczekują na naszych gości. Na pewno będą zachwyceni.