




Bezglutenowe kulki śniadaniowe

 CommonBullet


Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 10 min

 łatwy

 20 porcji

Składniki:

Migdały - 1/2 filiżanka

Nasiona dyni - 1/3 filiżanka

Orzechy włoskie - 1/3 filiżanka

Ziarno sezamu czarnego - 1/4 filiżanka

Nasiona chia - 1/4 filiżanka

Masło migdałowe - 1/4 filiżanka

Pasta sezamowa Tahini - 1/2 filiżanka

Cukier kokosowy - 1/4 filiżanka

Spirulina - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki razem wymieszaj w mikserze. Jeśli otrzymana mieszanka nie ma odpowiedniej konsystencji do ulepienia kulek, dodaj 2-3 łyżki wody i kontynuuj mieszanie.

KROK 2: Opróżnij mikser za pomocą łyżki stołowej i ulep kulki z otrzymanej mikstury. Można je przechowywać w lodówce przez kilka dni.