imbirowe kulki mocy

healthy-dreams

Polecane na: **desery, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- suszone morele - 120 g
- rodzynki - 50 g
- suszone daktyle - 100 g
- pestki dynii - 130 g
- suszony imbir - 3 łyżeczka
- sól - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Suszone owoce wraz z pestkami dyni zalewamy wrzącą wodą na ok 15min.

KROK 2: Następnie bakalie odcedzamy i blendujemy z solą i imbirem.

KROK 3: Staramy się uzyskać gładką konsystencję masy- po czym lepimy z niej kuleczki (1 łyżeczka= jedna pralinka).

KROK 4: *Dla odważnych- niektóre z pralinek obtaczamy w sproszkowanym młodym jęczmieniu.