Kakaowe kulki energetyczne

Zdrowie na języku

Polecane na: **desery**

Warto wiedzieć:

15 min

5 porcji

Składniki:

- daktyle - 60 g
- masło z nerkowców - 60 g
- białko roślinne z młodym jęczmieniem i wanilią - 35 g
- cukier kokosowy - 1 łyżka
- napój roślinny - 30 ml
- wiórki kokosowe - do obtoczenia - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do malaksera przełóż daktyle z masłem orzechowym i zmiksuj do połączenia się składników.
Kolejno dodaj pozostałe składniki i ponownie całość zmiksuj aż powstanie jednolita masa. Wszystkie składniki powinny się skleić i stworzyć jedną masę.
Z gotowej masy ulep 5 równej wielkości kulek i obtocz w wiórkach kokosowych.
Chłodź w lodówce przez kilka godzin. Najlepiej smakują na drugi dzień.