Pralinki nugatowe

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery, lunchbox**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Nierafinowany olej kokosowy - 7 łyżka
- Surowe kakao w proszku - 4+1 łyżka
- Karob - 4 łyżka
- Masło laskowe - 4 łyżka
- Syrop klonowy - 2 łyżka
- Posiekane orzechy laskowe - 2 łyżka
- Wanilia mielona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Ostatnio otrzymałam w prezencie wegańskie pralinki, które były ... poezją smaku. Zakochałam się w nich od pierwszego kęsa. Znając ich cenę wiedziałam, że raczej sobie ich prędko nie zakupię. Pozostaje czekać na kolejną okazję do otrzymania ich w podarunku? O, nie! Po spojrzeniu na skład, wiedziałam, że wkrótce nadejdzie dzień, w który zajmę się ich domową produkcją. I tak oto splagiatowałam dziś sklepowe, uczyniwszy chyba nawet lepsze w smaku, a na pewno zdrowsze (bo bez cukru), pralinki o laskowo - czekoladowym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki umieszczamy w miseczce i dokładnie mieszamy. Wkładamy do zamrażalnika na 30 minut. Wyciągamy masę i formujemy ciepłymi dłońmi kuleczki. Obtaczamy w kakao. Przechowujemy w lodówce. Smacznego!