




## Pralinki stworzone z sercem

 Kuchnia Michaliny

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

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 1 porcja

### Składniki:

mąka migdałowa lub kokosowa - 1,5 szklanka  
masło orzechowe - 2 łyżeczka  
migdały i orzechy nerkowca - - kilka  
sok z pomarańczy - - kilka kropel

gorzka czekolada - - 1 szt.  
owoce liofilizowane - - trochę  
bławatek / róża - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Namoczyć daktyle, następnie je zblendować. Mąkę migdałową lub kokosową mieszamy w misce ze zblendowanymi daktylami, dodać masło orzechowe i dobrze połączyć, można dodać trochę soku z pomarańczy, by się lepiej lepiły kulki. Łyżeczka nabieram na zwożone wodą ręce, wkładam do środka orzecha lub migdała, lepię kulki wielkości orzecha włoskiego, następnie wkładam do lodówki, a w tym czasie przygotowujemy gorzką czekoladę i dodatki to dekoracji.