






## Pralinki z mango

 EKO przewodnik

Polecane na: [desery](#)

### Warto wiedzieć:

 20 min

 20 porcji

### Składniki:

daktyle - 150 g

ghee (masło klarowane) - 60 g

olej kokosowy bezwonny - 60 g

kakao - 35 g

woda wrząca - 200 ml

mango suszone - 100 g

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Daktyle zalej wrzątkiem. Mango suszone posiekaj drobno. Olej kokosowy i ghee przełóż do rondelka i podgrzej do całkowitego rozpuszczenia. Zalane daktyle zmiksuj, a następnie dodawaj po łyżce kakao i miksuj do uzyskania gładkiej struktury. Następnie powoli wlewaj rozpuszczone tłuszcze i miksuj do połączenia się składników. Otrzymaną masę przełóż łyżką do foremek silikonowych i posyp posiekanym mango. Włóż do zamrażalki do ścięcia się pralinek. Wyciągamy jeszcze zamrożone z foremek, aby zachowały kształt.