Słodkie kuleczki z gofio

Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: **desery, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

30 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- Quinoa - 1 szklanka
- Ziarna orkiszu - 3/4 szklanki
- Ciepła woda - 3 łyżki
- Nierafinowany olej kokosowy (rozpuszczony) - 7 łyżek
- Syrop z agawy, klonowy lub daktylowy - 6 łyżek

Dodatkowe info:

W przepisie podana liczba składników na 20 sztuk kuleczek, tj. 5 porcji po 4 sztuki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Komosę i orkisz prażymy na patelni lub w piekarniku. Po wystudzeniu mielimy na pył/mąkę. Dodajemy wodę, olej i słód. Wszystko mieszamy, łączymy. Następnie formujemy kuleczki.

KROK 2: Umieszczamy w lodówce na minimum 30 minut. Ewentualnie posypujemy kakao lub karobem. Smacznego!