





Trufle czekoladowe z nutą pomarańczy

 Dominika Lasota (Jescbyzycwzdrowiu)

Polecane na: [desery](#), [lunchbox](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 25 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

Migdały - 1/2 szklanka

Orzechy włoskie - 1/2 szklanka

Orzechy laskowe - 1/2 szklanka

Płatki kokosowe - 1/2 szklanka

Surowe kakao w proszku - 1/2 szklanka

Suszone morele - 5 szt.

Suszone daktyle - 5 szt.

Wanilia mielona - 1 łyżeczka

Sok z pomarańczy - 2 łyżka

Olejek pomarańczowy - kilka kropel

Dodatkowe info:

Składniki na 16 trufli, czyli 4 porcje po 4 sztuki.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie składniki blendujemy do momentu, aż uzyskamy klejącą masę. Formujemy kuleczki. Przechowujemy w lodówce. Smacznego!