Wegańskie kulki mocy bez cukru

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

15 min

3 porcje

Składniki:

- Daktyle świeże z pestką - 250 g
- woda - 2 łyżka
- orzechy włoskie - 75 g
- orzechy nerkowca - 75 g
- kakao - 2 łyżka
- banany - 1 szt.
- mąka migdałowa - 50 g
- sezam czarny - 50 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Każdy rodzaj orzechów oddzielnie miksujemy na małe kawałki. Przesypujemy je do oddzielnych miseczek.
Oddzielamy pestki od daktyli i wrzucamy je.

KROK 2: Kulki białe:
Do miksera wkładamy połowę daktyli, orzechy włoskie, kakao, dodajemy 1 łyżkę wody i miksujemy na wysokich obrotach.
Na tackę wysypujemy mąkę migdałową.
Formujemy z masy kulki i obtaczamy je w mące migdałowej. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.

KROK 3: Kulki czarne:
Do miksera wkładamy resztę daktyli, orzechy nerkowca, banana, 1 łyżkę wody i miksujemy.
Na tackę wysypujemy sezam. Formujemy kulki i obtaczamy obficie w sezamie. Wkładamy do lodówki na kilka godzin.