



Malinové kuličky

veganský	Středně obtížné	30 minut	Pro 4 osoby	☆☆☆☆☆
----------	-----------------	----------	-------------	-------

Ingredience

200 g sušených datlí bez pecek
10 ml kokosového oleje
10 g kakaa
0,50 ks vanilky
30 g hořké čokolády
40 g mrazem sušených malin

Jak na to?

1. Datle přelijte horkou vodou a nechte 15 minut odstát. Poté vodu slijte a datle přemístěte do mixéru. Přidejte k nim kokosový olej, kakao a semínka z poloviny vanilky a rozmixujte do hladka.
2. K datlové směsi přilijte rozpuštěnou čokoládu, znovu společně rozmixujte a uložte alespoň na dvě hodiny do lednice.
3. Z mrazem sušených malin si vyberte deset hezkých kusů, odložte stranou a zbytek rozmixujte na hladký prášek. Vсыpte do misky.
4. Z datlového těsta si vytvarujte kuličky se středem z celé mrazem sušené maliny a obalte je v malinovém prachu. Skladujte v chladu.