

Raw datlové bonbony

DŮLEŽITÉ INFORMACE:

Alergeny: vegetarián, vegan, bez lepku, bez rafinovaného cukru

Technika: mixér

Celková doba: asi 10 min

Ingredience na 10-15 bonbonů:

- 10-12 datlí
- hrst mandlí
- 1 pol. lžice raw kakaového prášku (kvůli antioxidantům)
- 1 pol. lžice mandlového másla
- špetka skořice
- špetka mletého zázvoru

Postup:

1. Rozmixujeme mandle na prášek.
2. Přidáme datle, koření, kakao, mandlové máslo a rozmixujeme na těsto
3. Pokud se těsto příliš drobí, přidáme datle nebo mandlové máslo.
4. Pokud naopak je těsto příliš mazlavé, přidáme další mandle.
5. Vytvoříme kuličky velikosti běžných bonbonů a ještě obalíme v kakovém prášku.