

Sirove kakao kuglice

<http://kruhai.blogspot.hr/2016/07/sirove-kakao-kuglice.html>

20 datulja
150g tostiranih lješnjaka
50g kokosovog brašna
50g kakaa
3 žlice meda
3 žlice otopljenog kokosovog ulja
2-3 žlice proška (ili ruma ako nemate proška)

2-3 žlice kakaa

Datulje potopite u hladnoj vodi i ostavite oko 20 minuta da nabubre. Tako ih ocijedite, izvadite koštice i stavite u blender. Dodajte med, kokosovo ulje i prošek i dobro usitnite blenderom. Tada dodajte i ostale sastojke - lješnjake, kokosovo brašno i kakao i još jednom sve dobro usitnite u blenderu.

Kad smjesa postane ujednačena žlicom je izvadite iz posude blendera pa vlažnim rukama oblikujte kuglice.

Kuglice ohladite 2-3 sata u hladnjaku pa ih uvaljajte u pripremljen kakao i poslužite.

Najbolje je i najzdravije koristiti sirovi gorak kakao, no ako ga baš ne volite možete upotrijebiti i neki instant, no onda će biti slađe i ne više baš tako zdrave :).