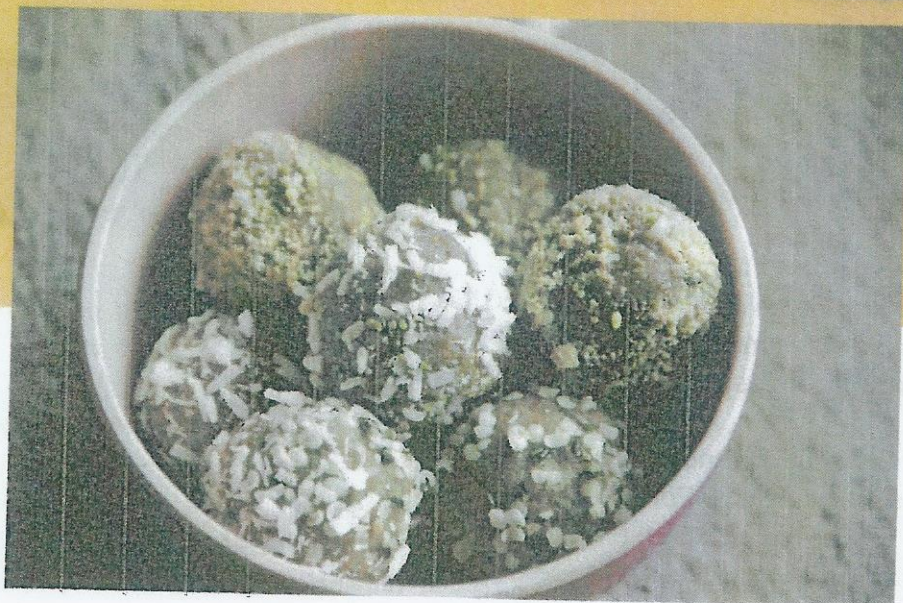


CITRÓNOVÉ KULIČKY



INGREDIENCE:

- 1 hrnek strouhaného kokosu (cca 100 g)
- 1 hrnek mandlí (cca 130 g)
- 1 bio citrón
- špetka soli
- 220 g datlové pasty
- kokos nebo konopná semínka na obalování

POSTUP:

Kokos a mandle (nebo jiné ořechy) pomeleme.

Datlovou pastu rozmělníme rukou nebo naštrouháme na struhadle. Přidáme k ní šťávu a kůru z jednoho citrónu.

Datlovou směs s citrónem smícháme s kokosem a mandlemi. Z těsta děláme kuličky, které obalujeme ve strouhaném kokosu nebo konopných semínkách. Skladujeme v lednici.

TIP:

Místo mandlí můžete použít jiné ořechy. Případně jejich kombinaci.