

Mandlové kuličky bez přidaného cukru

Časová náročnost: 5 minut

Seznam přísad

2 hrnky	sušené datle bez pecek
1/2 hrnku	mandle (není nutné je loupát)
1/4 hrnku	kokos
1 lžice	kokosový olej (můžeme nahradit například mandlovým máslem)
1/2 lžice	kvalitní instantní káva
špetka	sůl
	kokos na obalení



Postup přípravy

Ujistíme se, že datle skutečně neobsahují žádnou zapomenutou pecku, ve výsledku by kvůli ní kuličky mohly zhořknout. Vhodíme do mixéru. Přidáme mandle, kokos a kokosový olej, popřípadě oblíbené oříškové máslo, to slouží jako pojivo. Nakonec vsypeme instantní kávu a špetku soli, která zvýrazní chuť. Společně mixujeme tak dlouho, dokud se vše nespojí a nevznikne lepivá směs. Z té poté tvarujeme menší kuličky, které ještě na závěr obalíme v kokosu. Místo kokosu můžeme obalovat například také v kakau či mletých oříšcích, nebo namáčet do čokolády a vytvořit tak více druhů. Uchováваме v chladu.