

NEŠPLJINE KROGLICE

Sestavine: 300 g nešpelj, 70 g Albert piškotov, 2 žlici agavinega sirupa ali medu, 2 žlici mandljevega namaza ali masla/margarine, 2 žlici indijskih oreščkov ali orehov, 2 žlici kakava v prahu.

Priprava: Nešpljam odstranimo pečke in jih zmeljemo tako, da dobimo pasto oz. nekakšen namaz. Piškote zdrobimo v mešalniku, nato zmeljemo še oreščke in dodamo k nešpljam. Vse skupaj premešamo, dodamo agavin sirup, mandljev namaz in mešamo, da dobimo gosto maso. Iz nje oblikujemo kroglice, ki jih lahko povaljamo v kokosovi moki. Ohladimo jih v hladilniku.