PROSENE KROGLICE:

1 skodelica prosene kaše, 2 skodelici mleka, 3 skodelice, voda, 8 datljev brez koščic, 80 g rozin, 2 žlici agavinega sirupa, 100 g mletih lešnikov, 2,5 žlice kakava v prahu, 80 g kokosove moke

Proseno kašo pod tekočo vodo speremo in odcedimo. Na kuhalnik pristavimo kozico, v kateri zavremo mleko in vodo. Nato dodamo proseno kašo. Pustimo, da na zmernem ognju vre približno pol ure. Kuhano proseno kašo odstavimo in pustimo, da se ohladi.

Ohlajeno proseno kašo pretresemo v kuhinjski mešalnik, v katerega dodamo še agavin sirup, rozine in datlje. Vse skupaj drobno zmeljemo. Zmes pretresemo v skledo ter dodamo mlete lešnike in kakav v prahu. Z rokami vse skupaj dobro pregnetemo. Če je zmes preveč lepljiva, dodamo še malo mletih lešnikov. Poskusimo in po potrebi dodatno osladimo.

Na plitek krožnik stresemo kokosovo moko. Iz zmesi z rokami oblikujemo poljubno velike kroglice, ki jih povaljamo v kokosovi moki. Pripravljene kroglice polagamo na velik krožnik ali pladenj. Pred uporabo jih dobro ohladimo v hladilniku.