

Trufle daktylowe bez laktozy z kakao i kokosem



Sposób przygotowania

Daktyle przelać wrzątkiem, po czym zmiksować. Wystudzić.

Następnie dodać sok z cytryny i kaszę manną. Uformować kulki i obtoczyć połowę w wiórkach, a drugą połowę w kakao.

Składniki

- 200 g suszonych daktyli,
- łyżka kaszy manny,
- 2 łyżki wiórków kokosowych,
- 2 łyżki kakao, pół cytryny