

VEGANSKE RUMOVE KROGLICE

SESTAVINE:

250g SUHUH RAZKOŠIČENIH DATLJEV
1 SKODELICO (235ml) KOKOSOVE MOKE
¼ SKODELICE (60ml)KAKAVA V PRAHU
ŠČEPEC SOLI
4 VELIKE ŽLICE RUMA ***

100g KOKOSA, ZA POVALJATI KROGLICE

POSTOPEK PRIPRAVE:

Datlje prelijte z vročo vodo in pustite 10 minut, da se zmehčajo. Ko so datlji mehkejši, vse sestavine stresite v multipraktik in jih dobro zmeljite, da začne nastajati kepa. Za lažje oblikovanje kroglic vam priporočam, da pripravljeno maso ohladite v hladilniku za vsaj 10 minut, saj bo manj lepljiva. Ko vzameš maso iz hladilnika s čajno žličko zajameš nekaj mase iz posode ter z rokami oblikuješ kroglico. Kroglico nato povaljaš v kokosu.



***RUM: če bodo kroglice jedle mlajše osebe, nadomestite rum z vodo v kateri ste predhodno raztopili rumov sladkor.