

Trufle bakaliowe

(ok. 30 sztuk)

Składniki:

- 1 szklanka rodzynek
- 1/4 szklanki orzechów włoskich
- 1/4 szklanki nasion słonecznika
- 1/4 szklanki obranych orzechów laskowych
- 1 szklanka suszonych daktyli
- szczypta kardamonu i cynamonu lub przyprawy do piernika (bez cukru)

Do obtaczania trufli:

- wiórki kokosowe/ sezam/płatki migdałowe

Sposób przygotowania:

Rodzynki, orzechy, daktyle i nasiona słonecznika zalewamy wodą i moczymy kilka godzin. Następnie odlewamy płyn, a namoczone składniki miksujemy blenderem na gładką masę. Z powstałej masy lepimy małe kuleczki (świetnie radzą sobie z tym zadaniem dzieci), które obtaczamy wg uznania w płatkach migdałowych, prażonym sezamie lub wiórkach kokosowych. Trufle dobrze jest schłodzić przed podaniem.