

Trufle daktylowe

Co kupić?

- 300g** suszonych daktyli
- 150g** mielonych orzechów nerkowca
- 50g** mielonych orzechów włoskich
- cynamon, mielone goździki, kardamon, mielony imbir
- mak lub kakao do obtoczenia

Jak przygotować?

1. Daktyle namocz w ciepłej wodzie. Kiedy odpowiednio zmiękną (czyli po około 20-30 minutach), za pomocą blendera zmiksuj je na „papkę”.
2. Wymieszaj masę z daktyli z orzechami i przyprawami.
3. Z masy lep małe kuleczki i obtaczaj je w kakao lub w maku.