

Ořechové kuličky z cizrny



30 PORCÍ



25 MINUT



STOB RECEPT

Ingredience

Potravina	Množství (g/ml)
Vločky ovesné	40
Med	20
Cizrna Vapeur Bonduelle	140
Lískové ořechy (nesolené)	100
Cukr moučka	4
Dochucovadla: skořice	

Postup přípravy

Vločky a ořechy nameleme (část ořechů – cca 30 g si necháme v kuse), můžeme použít lískové, vlašské nebo třeba pekanové ořechy. Cizrnu (uvařenou nebo sterilovanou) rozmixujeme dohladka. Přidáme mleté vločky a cca 2 třetiny mletých ořechů (zbytek si necháme na obalení). Přidáme med, skořici a vypracujeme těsto. Dle potřeby zředíme trochou vody nebo rumu, aby se nám s těstem dobře pracovalo. Z těsta tvarujeme kuličky a doprostřed zabalíme lískový ořech. Kuličky obalíme ve zbylých namletých oříšcích. TIP: Těsto je poměrně málo sladké, proto je vhodné mleté ořechy, ve kterých kuličky obalujeme, smíchat s troškou moučkového cukru. Posyp se k našim chuťovým pohárkům dostane jako první a celé kuličky tak budou působit více sladce, i když je množství cukru malé. Poznámka k množství: 1 kulička váží cca 10 g

Tip: Kuličky můžeme různě obměňovat – do základního těsta z cizrny a vloček můžeme přidat například kakao, kokos nebo sušené ovoce.