

Fasolowe trufle



Składniki

Puszka szt. - Fasola
czerwona
50 g - Wiórki kokosowe
50 g - Gorzka czekolada
min.80% kakao
50 g - Nerkowce
20 g - Olej kokosowy
2 łyżka - Kakao
50 g - Daktyle

Opis wykonania

Truffle z fasoli, obtoczone w nerkowcach, wiorkach kokosowych i gorzkiej czekoladzie.

Puszkę wypłukanej dobrze fasoli zmiksować, dodać kilka łyżek wiórków kokosowych, 2 łyżki rozpuszczonego oleju kokosowego. Potłuc nerkowce tłuczkiem. Daktyle zalać na chwilę wrzątkiem, by zmiękły. Dodać wszystko plus kakao i startą czekoladę do blendera i zmiksować, potem schłodzić w lodówce i uformować kulki. Obtoczyć w wiorkach, nerkowcach i czekoladzie :)