

Kulki jaglane kokosowo-daktylowe a la Raffaello



Składniki

Kasza jaglana

Daktyle

Wiórki kokosowe

Cynamon

Kardamon

Sól

Syrop z Agawy lub miód

Karob

Sok z cytryny

Kawa

Oliwa pomarańczowa

Prażone migdały ze

skórką

Opis wykonania

Kokosowo-daktylowe Raffaello z kaszy jaglanej.



1 szklankę kaszy jaglanej dobrze wypłucz, zalej 3 szklankami wrzątku. Dodaj garść drobno pokrojonych daktyli, 1/2 szklanki wiórek kokosowych, cynamon i szczyptę kardamonu oraz sól. Gotuj ok. 15 minut.



Po ugotowaniu możesz dosłodzić jeśli trzeba np.: syropem z Agawy lub miodem. Dodaj 2-3 łyżeczki karobu, odrobinę soku z cytryny, odrobinę kawy, oliwy pomarańczowej.



Wystudź i uformuj kulki. Do każdej włóż cały uprażony migdał ze skórką, na koniec obtocz w wiórkach lub karobie.