

## ENERGIJSKE KROGLICE

200 g ovsenih kosmičev

250 g datljev

50 g suhih marelic

60 g mletih lešnikov

60 g mletih mandljev

80 g kokosove moke

50 -100 g masla (po potrebi)

4 žlice medu

sok dveh pomaranč

začimbe po želji: cimet, vanilijev sladkor, kakav

Ovsene kosmiče pol ure namakamo v skodelici z mlačno vodo, da se dobro zmeščajo. Za krajši čas namočimo tudi datlje in marelice. Suho sadje nato na drobno nasekljamo z nožem ali v multipraktiku. Ovsene kosmiče dobro odcedimo. V večji posodi nato zmešamo vse sestavine – suho sadje, ovsene kosmiče, kokosovo moko, lešnike in mandlje, sok pomaranče, med ter začimbe, tako da nastane precej gosta masa.

Z žličko vsakokrat zajamemo manjšo količino mase, ki jo povaljamo v dlaneh in oblikujemo manjšo kroglico. Kroglico nato po želji povaljamo v kokosovi moki.

Kroglice postrežemo sveže, rahlo ohlajene.

