

JAGLANE KULKI MOCY

♥ KUCHNIA MALUCHA , BEZ MLEKA, BEZ GLUTENU

♥ SKŁADNIKI

1,5 szklanki mleka roślinnego

0,75 szklanki płatków jaglanych

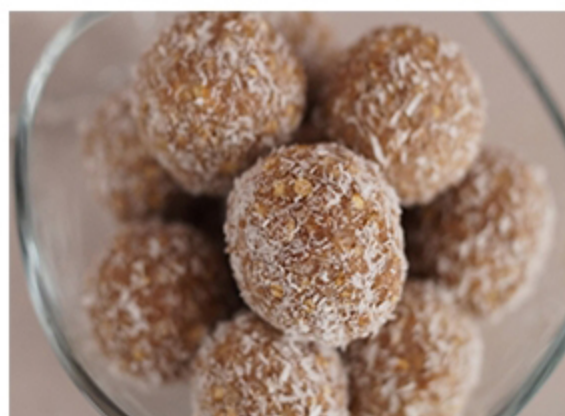
3 łyżki płatków owsianych

garść rozdrobnionych migdałów

0,75 szklanki wiórków kokosowych

1 łyżka kakao

2 łyżki syropu klonowego/miodu



Szklankę mleka przelej do garnuszka i pogotuj w nim przez kilka minut płatki jaglane, aż zaczną tworzyć się papka. W pozostałej ilości mleka rozpuść kakao i dodaj je do mleka z płatkami jaglanymi. Kiedy wszystko ładnie się połączy, możesz wyłączyć kuchenkę. Teraz dodaj płatki owsiane, orzechy, migdały, połowę porcji wiórków kokosowych (tak aby starczyło na obtoczenie kulek). Dosłódź do smaku. Dodając poszczególne składniki zwracaj uwagę, czy masa nie jest już za sucha, w razie potrzeby dolej odrobinę mleka. Kulki formuj, kiedy masa jest jeszcze ciepła, dzięki czemu wiórki kokosowe trwale się przykleją.