Tartufi od pistacija i datulja

Sastojci

- 1.5 šalice datulje bez koštica (sorta Deglet Noor)
- 2.5 šalice bademi
- 1 šalica sirovi pistacije
- 1 paket kokosovo mlijeko u prahu

Upute

1. U velikoj zdjeli pomiješajte pastu od datulja, mljevene bademe i kokosovo mlijeko u prahu dok se svi sastojci potpuno ne sjedine i ne formiraju glatku smjesu.
2. Povežite smjesu u mekano tijesto. Pokrijte i ohladite u hladnjaku 1 sat dok se dovoljno ne stvrdne da se mogu oblikovati male kuglice od tartufa.
3. Tijesto razvaljajte u kuglice veličine zalogaja, a zatim svaku kuglicu uvaljajte u sitno mljevene pistacije kako bi se ravnomjerno rasporedili po kuglici. Poslužite odmah ili pohranite u hladnjak.

70 Min

8

Ugljikohidrati	32.09 g
energija	373.41 kcal
Masti	25.9 g
Proteini	10.28 g