

Karobové nepečené guľôčky

Rýchla príprava a zdravé maškrtenie s použitím Tmavého karobu Dr. Oetker.

asi 15 ks



jednoduchá príprava

do 15 minút



Prísady::

Na hmotu:

- 1 ks banán
- 150 g kokosový olej
- 2 - 3 PL med tekutý
- 1 zarovnané KL Tmavý karob Dr. Oetker
- 200 g ovsené vločky

Na obalenie:

- 50 g kokos strúhaný

- 1 Na prípravu hmoty banán pomocou vidličky roztlačíme. Zmiešame s kokosovým olejom, medom, karobom a vločkami. Z hmoty vytvarujeme guľôčky, ktoré obaľujeme v kokose.
- 2 Guľôčky až do podávania odložíme do chladničky.