

Čokoladne kocke s narančom, bademima i marelicama



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
> 60 min

Sastojci

180 g Garden Good badema
150 g datulja
30 ml narančinog soka
korica 1 naranče
215 g Garden Good marelica
100 g jabuke (1 manja)
30 g kakao praha
60 ml Bio Zone kokosovog ulja
sol



Nutritivne vrijednosti

Bademe tostirajte na suhoj tavi, na sasvim laganoj vatri, 7 minuta povremeno miješajući pa ih lagano rashladite. Datulje namočite u narančinom soku i korici. Stavite 150 g badema u multipraktik pa miksajte oko 10 minuta povremeno stružući smjesu sa stranica, dok niste dobili maslac od badema.

U multipraktik dodajte 180 g marelica, namočene datulje, kakao, kokosovo ulje, jabuku koju ste ogulili i narezali na manje komade i miksajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Manju posudu obložite papirom za pečenje. Ostatak marelica i badema nasjeckajte na sitne komade. Smjesu pritisnite u pripremljenu posudu i zagladite površinu. Pospite komadićima badema i marelice.

Stavite u zamrzivač na 4 sata ili dok se slastica ne stisne. Oštrim nožem izrežite na 12 dijelova. Ostatke čuvajte u hladnjaku.

Skeniraj za prikaz na web stranici

