

# Lješnjak kuglice (vegan)



## Priprema:

Lješnjake prepržiti na suvoj tavi oko 5-10 minuta uz stalno miješanje kako ne bi izgorili. Protrljati u suvoj krpi kako bi odstranili što više opne. Samljeti u sjeckalici.

Svježe datule potopiti u toploj vodi oko 10 minuta pa ih otkoštiti. Isto uraditi i sa suvim šljivama.

Čokoladu otopiti na pari u malom lončiću.

U sjeckalicu sa mljevenim lješnjacima dodati otkoštene ocijeđene datule i šljive, otopljenu čokoladu, Dr. Oetker kakao i kikiriki puter i izmiksati.

Formirati kuglice od cca 22 g.

Dio kuglica uvaljati u mljeveni lješnjak, a ostatak staviti u zamrzivač na 15-ak minuta.

Za to vrijeme otopiti oko 100 g tamne čokolade na pari.

Ohladene kuglice pomoću čačkalice uvaljati u otopljenu čokoladu i odlagati ih na komad stiropora (čačkalicu na kojoj je kuglica uvaljana u čokoladu zabosti u stiropor dok se čokolada ne stegne). Na kraju pomoću plastične vrećice za ukrašavanje prošarati kuglice otopljenom čokoladom.

Prijatno!

## Vrijeme pripreme 30 minuta

### Potrebni sastojci za cca 20 kuglica:

- 200 g pečenog mljevenog lješnjaka
- 100 g svježih otkoštenih datula
- 50 g suvih otkoštenih šljiva
- 30 g otopljene tamne čokolade (70% kakao dijelova)
- 15 g Dr. Oetker Kakaoa za kolače
- 60 g kikiriki putera (bez šećera)

### Još potrebno:

- mljeveni pečeni lješnjak
- cca 100g tamne otopljene čokolade