



## Quinoovo-kokosové kuličky - videorecept

veganský

Snadné

Recept na plech



### Ingredience

100 g bílé quinoj  
500 ml jablečného moštu  
100 g kokosového oleje  
250 g strouhaného kokosu  
kakaové boby cca 30 ks  
100 g rozinek  
100 ml rýžového sirupu  
špetka soli  
půl lžičky mletého kardamonu

### Jak na to?

1. Quinou propláchněte vroucí vodou a vařte 20 minut v jablečném moštu se špetkou soli. Nechte pod pokličkou dojít 10 minut. Přidejte kokosový tuk a rozmixujte tyčovým mixérem do jemné konzistence.
2. Vmíchejte opláchnuté rozinky, 100 g kokosu, sirup a kardamom. Případně dosladte rýžovým sirupem.
3. Těsto nechte min. 1 hodinu odležet v lednici, ale klidně i přes noc. Tvarujte kuličky, do středu vložte kakaový bob. Obalte ve zbytku kokosu.
4. Hotové kuličky vydrží v lednici několik dní. Podávejte chlazené.

Chuťově a barevně osvěžit se kuličky dají strouhaným zázvorem, citronovou nebo pomerančovou kůrou.