Полезные ДОМАШНИЕ конфетки в кокосовой стружке!

Что нужно:

- финики (очищенные от косточек) - 150 г;
- чернослив - 150 г;
- сок половины лимона;
- кокосовая стружка - 100-150 г;
- имбирь (молотый) - 1/3 ч. л.;
- абрикосовое варенье (можно и джем) - 1,5 ст. л.

Время приготовления: 35 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Замачиваем финики и чернослив 10 минут, затем промываем.
3. Смешиваем в миске чернослив, финики, имбирь и абрикосовое варенье.
4. Вливаем туда же сок лимона и доводим блендером до абсолютно однородного состояния.
5. Из получившейся массы формируем шарики и обваливаем в кокосовой стружке.
6. Убираем в холодильник минимум на 40-50 минут. Приятного вам аппетита!