

## **Bakaliowa fantazja**

### **Składniki**

*na ok. 20 sztuk*

100 g słonecznika łuskanego\*

50 g pestek dyni\*

100 g rodzynek\*

125 g suszonych daktyli\*

125 g suszonej śliwki\*

uprażony sezam biały niełuskany\* do obtoczenia

### **Wykonanie**

1. Wszystkie składniki (z wyjątkiem sezamu) zmiksować na gładką masę. Nie miksować zbyt długo, by masa się nie rozgrzała. Dobremu blenderowi zajmuje to około 20 sekund.
2. Odrywać kawałki masy i formować kulki. Obtaczać w uprażonym sezamie.
3. Przechowywać w lodówce.

### **Wykonanie (Thermomix)**

1. Wszystkie składniki (z wyjątkiem sezamu) zmiksować na gładką masę (20 sek., obr. 10).
2. Odrywać kawałki masy i formować kulki. Obtaczać w wiórkach kokosowych.
3. Przechowywać w lodówce.

### **Wskazówki**

\* **bakalie i nasiona:** kupując bakalie i nasiona, warto zwrócić uwagę na skład produktu; bardzo często dodaje się do nich dwutlenek siarki lub inne konserwanty; i nie mówcie, że nie macie pieniędzy na produkty bio - czasami produkty najdroższe zawierają szkodliwe dodatki, a te tańsze są w porządku - w przypadku bakalii płaci się głównie za markę