

TRUFLE MIGDAŁOWE

(około 20-23 sztuki)



SKŁADNIKI:

- 150 g migdałów
- 200 g świeżych daktyli
- skórka otarta z 1 pomarańczy
- 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego
- 1 łyżeczka mielonego cynamonu
- garść migdałów podprażonych na suchej patelni i drobno posiekanych

PRZYGOTOWANIE:

Migdały podrażam na suchej patelni i blenduję je na mąkę.

Mąkę migdałową przekładam do miseczki.

Do blendera wkładam daktyle, skórkę pomarańczową i ekstrakt migdałowy.

Dodaję mąkę migdałową, cynamon i dalej blenduję.

Z masy formuję kulki wielkości orzecha włoskiego i obtaczam w drobno posiekanych migdałach.