

**Za pripravo zdravih kroglic potrebuješ samo nekaj minut prostega časa in veselje do dela 😊**

## **Sadne kroglice**

### **SESTAVINE**

170 g suhih marelic  
170 g suhih sliv brez koščic  
170 g suhih fig  
1,5 dl pomarančnega soka (sveže stisnjen)  
150 g mletih mandljev  
150 g mletih lešnikov  
mandljev liker (po želji)  
nekaj žlic kokosove moke  
na koncu kroglice povaljamo v kokosovi moki

### **POSTOPEK**

Suho sadje narežemo na manjše koščke in jih skupaj s pomarančnim sokom, mandlji, lešniki in kokosom zmešamo v multipraktiku, da nastane dovolj gosta zmes za oblikovanje. Če je zmes pregosta, dodamo še malo pomarančnega soka, če pa je preredka, dodamo še mandlje ali lešnike. Iz te zmesi oblikujemo kroglice poljubne velikosti in jih povaljamo v kokosovi moki.

Postavimo jih na hladno.

Namesto fig lahko uporabite tudi datlje, lahko dodate tudi kakšno žlico kakava ali čokolade v prahu...

**Dober tek !**

