

DATĽOVÉ PRALINKY



NA
20
KUSOV

Suroviny:

- 100 g vykôstkovaných datlí
- 40 g hrozienok
- 50 g **Mevalia Chocotino**
- 1 PL likéru Amaretto (alebo rum)

Na obalenie:

- cukrové zdobenie

Postup:

1. Datle, hrozienka a likér dáme do robota a rozmixujeme. Presunieme do misy, pridáme rozpustené **Mevalia Chocotino** a premiešame.
2. Dáme na 30 minút vychlaďiť, aby zmes stuhla.
3. Naberáme hmotu lyžičkou a v dlaniach vytvarujeme guľôčky. Obaľujeme ich v cukrovom zdobení a ukladáme do papierových košíčkov.
4. Dáme na 1 hodinu do chladničky, aby pralinky úplne stuhli.

	PHE	Bielkoviny	Sacharidy	Tuky	Energia
celkom (20 ks)	120 mg	3,3 g	120 g	21,7 g	2 944 kJ / 701 kcal
1 ks	6 mg	0,2 g	6 g	1,1 g	147 kJ / 35 kcal