

# Datli-kookosepallid



# Magusad datli-kookosepallid chiaga

Kas tahaksid vahel pöske pista midagi magusat, ent tervislikku? Sel juhul on need mõnusalt magusad datli-kookosepallid justkui sulle loodud. Datlite magusus koos pisut eksootilise kookose mekiga moodustavad maitsva kombo, mis rahuldab magusaisu hetkega ning sobib maiustamiseks nii suurtele kui väikestele maiasmokkadele. Ühtlasi on tegemist üpris toitvate maiustega, mis sobivad hästi ka matkale või randa kaasa haaramiseks. Proovi järgi!

**Kogus:** Ligikaudu 13 pallikest

**Valmistusaeg:** 15 minutit

**Raskusaste:** kerge

**Valmistamiseks vajad:**

- 250 g kivideta datleid
- 60 g gluteenivabu kaerahelbeid
- 45 g kookoshelbeid
- 2 spl chia seemneid
- ½ tl vaniljet (valikuline)
- köögikombaini

## Kuidas kookosepalle valmistada?

Aseta kõik koostisosad köögikombaini ning töötle kuni ühtlase kleepuva massi saavutamiseni. Seejärel vormi saadud segust käte vahel meelepärase suurusega pallikesed. Naudi koheselt või lase enne sööma asumist pisut külmikus seista ning taheneda. Hoiusta külmkapis õhukindlas anumal.