

Porgandikoogi pallid



Suussulavad porgandikoogi pallid kookosega

Suussulavad porgandikoogid ampsud, mis maitsevad justkui klassikaliselt hõrk porgandikook, ainult et hoopis tervislikumas võtmes! Pallikestesse pole lisatud grammigi õli, gluteeni, muna ega lusikatäitki rafineeritud suhkurt. Maitse seevastu ei jää aga grammigi alla! Särtsakas sidrunimekk, magusad datlid, mahlane porgand ning krõmpsuv pähkel moodustavad ideaalse maitsekombo, mida ühelt tõeliselt maiuselt oodata! Porgandipallid sobivad suurepäraselt nii suurtele kui väikestele magusasõpradele ning valmistaminegi on mugav ja lihtne!

Kogus: 6-8 palli

Valmistusaeg: 25 minutit

Raskusaste: kerge

Vaja läheb:

- 80g Kreeka pähkleid
- 1 väike peenelt riivitud porgand
- 7 pehmet kivideta datlit
- 1 sidruni koor (riivitult)
- näouotsatäis kaneeli
- näpuotsatäis jahvatatud muskaatpähklit
- 1 tl vahtrasiirupit
- 15g rosinaid, kuivatatud goji marju või veel datleid
- 25g kookoshelbeid
- köögikombaini

Kuidas teha porgandipalle?

Aseta Kreeka pähklid köögikombaini ning töötle kuni pähklitest on saanud puru. Seejärel lisa pähklipuru juurde ka kõik ülejäänud koostisosad peale kookoshelveste ning töötle seni kuni segu on saavutanud ühtlase vormitava massi. Seejärel vormi taignast pallikesed ning veereta kookoshelvestes. Tõsta paariks tunniks külmkappi tahenema ning seejärel on pallikesed nautimiseks valmis. PS! Pallid sobivad söömiseks ka kohe peale valmimist, kuid külmikus seistes muutuvad nad pistu tahkemaks ning maitsekamaks, mistõttu on soovitatav lasta pallidel siiski enne söömist veidi külmas “puhata”.