

JABLEČNO-OŘECHOVÉ PRALINKY BEZ CUKRU

Ingredience

- 2 jablka
- šťáva z jednoho citronu
- 1 hrst vlašských ořechů (pomleté)
- 2 lžíce neslazeného kakaa
- pokud nemáte příliš sladká jablka, přidejte 1 lžičku libovolného sladidla (med, sirup atd)

Postup

1. Oloupejte jablka, zbavte jádřinců a nakrájejte na kusy. Vložte do mísy a pokapejte citronovou šťávou. Promíchejte.
2. Vyložte plech pečícím papírem, naskládejte na něj jablka a pečte na 130 °C, dokud jablka nezměknu.
3. Poté jablka rozmačkejte vidličkou a přidejte sladidlo. Promíchejte.
4. Smíchejte s mletými ořechy, vytvořte těsto a uválejte z něj malé kuličky, které pak obalte v kakau.

