

Bomboane cu musli

Gustare de post cu musli

8 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru compozitie:

- 1 cană stafide
- 0,5 cani Băutură din soia Inedit simplă
- 1 cană nucă măcinată
- 1 buc. coajă de lămâie
- 2 linguri Fulgi de nucă de cocos Dr. Oetker
- 1 - 2 linguri Musli cu 40% fructe
- 1 linguriță Esențe de vanilie 38 ml Dr. Oetker

Mod de preparare:

Stafidele se înmoaie în băutura din soia timp de 20 minute, apoi se dau prin mașina de tocat împreună cu cele 2 linguri de musli. Se adaugă nuca măcinată și coaja de lămâie.

Se modelează biluțe de mărimea unei nuci. Se tăvălesc prin nuca de cocos. Înainte de servire, se țin la frigider 30-40 minute.