



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy technicznej

„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

# Kulki mocy

## Składniki:

- 1 miseczka płatków owsianych
- 1 miseczka orzechów włoskich
- 1 miseczka orzechów nerkowca
- 1 miseczka daktyli
- Liofilizowane owoce: truskawki, maliny
- Macha
- Kakao
- Mak
- Wiórki kokosowe

## Wykonanie:

1. Daktyle zalej gorącą wodą i odstaw na 10 minut. Odcedźcie. Uwaga, zostawcie wodę z moczenia daktyli. Zblenduj daktyle na gorąco.
2. W blenderze zmiksuj po kolei: płatki owsiane i orzechy.
3. Wszystkie zblendowane składniki przesypcie do dużej miski i dodaj daktyle.
4. Wymieszaj dłonią tak aby wszystkie składniki się połączyły. Gdyby masa była za sucha dodaj wody.
5. Z masy formuj kulki wielkości orzecha włoskiego.
6. Obtocz w ulubionych posypkach.