

DATLOVÉ PRALINKY

NA
20
KUSŮ

Suroviny:

- 100 g vypeckovaných datlí
- 40 g rozinek
- 50 g **Mevalia Chocotino**
- 1 PL likéru Amaretto (nebo rum)

Na obalení:

- cukrové zdobení

Postup:

1. Datle, rozinky a likér dáme do robotu a rozmixujeme. Přesuneme do mísy, přidáme rozpuštěné **Mevalia Chocotino** a promícháme.
2. Dáme na 30 minut vychladit, aby směr stuhla.
3. Nabíráme hmotu lžičkou a v dlaních vyválíme kuličky. Obalujeme je v cukrovém zdobení a ukládáme do papírových košíčků.
4. Dáme na 1 hodinu do chladničky, aby pralinky úplně stuhly.

	PHE	Bílkoviny	Sacharidy	Tuky	Energie
celkem (20 ks)	120 mg	3,3 g	120 g	21,7 g	2 944 kJ / 701 kcal
1 ks	6 mg	0,2 g	6 g	1,1 g	147 kJ / 35 kcal