



Energetyczne kulki z masłem orzechowym

★★★★★ (46)

🕒 15 minut

🍴 5 osób

👨‍🍳 łatwy

Wartości odżywcze

364 kcal / 1 porcję (75 g)

na 100g potrawy % - dzienne zapotrzebowanie

🔥 Kaloryczność 484.12 kcal 24.21%	🍗 Białko 10.44 g 20.88%	🍞 Węglowod. 42.06 g 15.58%	🌿 Tłuszcze 31.09 g 44.41%	🌾 Błonnik 8.79 g 35.16%	GDA 24.21%
-----------------------------------------	-------------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------	-----------------------------

👨‍🍳 Składniki

- Masło orzechowe - 140g (7 łyżek stołowych)
- Syrop klonowy - 50g (10 łyżeczek)
- Płatki owsiane górskie - 110g (11 łyżek stołowych)
- Siemię lniane - 20g (2 łyżki stołowe)
- Nasiona chia - 20g (2 łyżki stołowe)
- Żurawina suszona - 36g (3 łyżki stołowe)

👨‍🍳 Sposób przyrządzenia

KROK 1: Masło orzechowe, syrop klonowy, płatki owsiane, zmielone siemię lniane, nasiona chia oraz suszoną żurawinę umieść w misce, a następnie wymieszaj do całkowitego połączenia się wszystkich składników. Jeśli masa będzie za gęsta, możesz dodać odrobinę mleka.

KROK 2: Następnie tak przygotowane składniki umieść w lodówce na 5 minut. Po tym czasie wyjmij je z lodówki i formuj wilgotnymi dłońmi kulki lub użyj do tego łyżki do lodów.

*Gotowe kulki przechowuj w lodówce.

*W celu przygotowania wersji bezglutenowej, użyj bezglutenowych płatków owsianych.

Smacznego!

