



BezOkruszka.pl

Zdrowe i pyszne
przepisy bezglutenowe

Malinowo-migdałowe pralinki

- 150 g mąki migdałowej
lub zmielonych migdałów
- 4 łyżki syropu z agawy lub klonowego
- 1 łyżka wody różanej
(lub kilka kropel olejku migdałowego)
- 15 g suszonych malin
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka zwykłego cukru



PRZEPIS NA 10-12 PRALINEK



Bezglutenowy



Wegański

ZAWIERA:



Cukier Orzechy

Malinowo-migdałowe pralinki będą
świetnie komponować się z grzańcem
albo lampką wina.

1. Suszone maliny zmiel w malakserze lub blenderze. Przesiej przez sitko, aby oddzielić większe, niezmielone kawałki.
2. Oddzielony malinowy „pył” wymieszaj z cukrem i cukrem pudrem.
3. Migdały połącz z syropem i wodą różaną. Palcami dokładnie ugnieć na jednolitą, plastyczną masę.
4. Następnie formuj kuleczki i obtaczaj w malinowej posypce. Przechowuj w lodówce.

