

Веганские конфеты

Вам понадобится

Финики	180 г
Миндаль жареный	350 г
Имбирь свежий	80 г
Лимонный сок	50 мл
Мед	75 г
Курага	300 г
Фундук жареный	220 г
Яблочный сок	500 мл
Стружка кокосовая для обсыпки	по вкусу
Семена кунжута для обсыпки	по вкусу

Приготовление

- 1 Финики залить горячей водой на 10 минут. Затем очистить их от косточек. Имбирь очистить и натереть на терке.
- 2 Финики, имбирь, лимонный сок, мед, курагу, фундук и яблочный сок пробить блендером до однородной массы. Миндаль измельчить в блендере отдельно и смешать с остальной массой.

3

Скатать из массы шарики весом 40-50 г, разделить на две части и обвалить одну часть в кокосовой стружке, а вторую в кунжute. Выложить их на поддоны и поставить в сушилку. Установить температуру 45 °С, время приготовления 10 часов.