Kokosové kuličky v čokoládě

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

1 hrnek	neslazený strouhaný kokos
3 lžíce	med (nebo javorový sirup)
2 lžíce	kokosový olej
	vanilkový extrakt pro vůni (nemusí být)
špetka	sůl
	čokoládová poleva na obalení kuliček (ze 100 g hořké čokolády a 50 g stoprocentního rostlinného tuku)



Postup přípravy

Strouhaný kokos nasypeme do mixéru. Přidáme med či javorový sirup, kokosový olej, vanilkový extrakt a špetku soli. Vše důkladně smícháme v mixéru. (Pozor, abychom si nezničili mixér. Mixujeme tedy vždy maximálně minutu, poté směs promícháme a zase mixujeme.) Z připravené hmoty ihned vytváříme kuličky, které dáme ztuhnout do lednice.

Než nám kuličky vychladnou, připravíme si čokoládovou polevu: Čokoládu nalámanou na menší kousky rozpustíme ve vodní lázni. Postupně za stálého míchání přidáváme tuk. Vychlazené kuličky v této polevě obalíme a hotové je necháme opět v lednici krátce ztuhnout.