Трюфели из кокоса и кураги

На 100 грамм:
Калорийность: **408,03 ккал.**
Белки: **9,7 г.**
Жиры: **27,43 г.**
Углеводы: **34,23 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/tryufeli-iz-kokosa-i-kuragi/

Ингредиенты:
- 2-3 горсти кураги (прим. 25 штук)
- чашки воды
- 1/3 чашки кокосовой стружки, не подслащенной
- 1/3 чашки муки или кешью или миндальной
- чашки темного шоколада, порубленного
- морская соль

Приготовление:
Добавить курагу в небольшой блендер и измельчить. Затем добавить воду и пюрировать. Консистенция должна напоминать пасту. Добавить стружку и муку, тщательно перемешать. Скатать из массы шарики, из расчета 1 столовая ложка на 1 шарик. Выложить на пергаментную бумагу.
Растопить шоколад в микроволновке или на водяной бане.
При помощи двух вилок аккуратно окунуть каждый шарик в шоколад и выложить обратно на бумагу. Перед тем, как выкладывать на пергамент, постарайтесь удалить с шариков как можно больше остатков шоколада, перекладывая с одной вилки на другую.
Посыпать морской солью (а еще лучше розовой гималайской) и поместить в морозилку примерно на 30 минут.