Sokeriton valinta

Monet välttävät sokeria terveyssyistä, ja nyt sokerittomuus on myös kuuma ruokatrendi. Itse tehdyt raakapallerot vievät kielen mennessään.

|  |  |
| --- | --- |
| HUIJARIN TRYFFELIT 20 KPL/20 MINUUTTIA | |
| 1 | (luomu) appelsiini |
| 100 g | Kuivattuja taateleita |
| 2 rkl | Maapähkinävoita |
| 1 rkl | Kaakaojauhetta |
| KORISTELUUN | |
|  | Kookoshiutaleita, kaakaojauhetta, suolapähkinöitä rouhittuna, pistaasipähkinöitä rouhittuna, appelsiinin kuorta raastettuna |
| 1. Raasta appelsiinin kuori hienoksi raasteeksi. Purista appelsiinista 1 rkl mehua. Siirrä appelsiinin kuori ja mehu sekä muut tryffeleiden aineet monitoimikoneeseen ja jauha tasaiseksi massaksi. 2. Pyörittele massasta pieniä pyöreitä palloja. 3. Pyöritä pallot kookoshiutaleissa, kaakaojauheessa, pähkinärouheissa tai appelsiinikuoriraasteessa. Säilytä huijarin tryffelit kannellisessa rasiassa jääkaapissa. Ne säilyvät enintään viikon ajan. | |