



## KAKAÓS AMARÁNT GOLYÓ

### HOZZÁVALÓK

- 300 g pörkölt sótlan földimogyoró
- 1 tk napraforgó olaj
- 20 g kakaópor
- 90 g agavé szirup
- 2 csipet só
- 5 ek puffasztott amaránt

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegyen 100 g földimogyorót a keverőedénybe és aprítsa **4mp/6-os fokozaton**, majd tegye félre.
2. Tegye a maradék 200 g földimogyorót a keverőedénybe és őrölje **15mp/10-es fokozaton**, a spatulával nyomja a keverőedény aljára.
3. Adja hozzá az olajat és krémesítse **15mp/7-es fokozaton**.
4. Adja hozzá a kakaóport, az agavé szirupot, a sót, az amarántot, a félretett aprított földimogyorót és keverje **15mp/ ↻ /3-as fokozaton**. A spatulával nyomja a keverőedény aljára és keverje tovább **5mp/ ↻ /3-as fokozaton**. Formázzon a keverékből 26 golyót (3cm Ø), majd tegye a hűtőbe legalább 1 órára.



Elkészítés  
20 perc



Teljes idő  
1 óra 20 perc



Nehézségi fok  
könnyű



Adag  
26 darab