



ПОНАДОБЯТСЯ

КУРАГА
ИЗЮМ
ЧЕРНОСЛИВ
ГРЕЦКИЕ ОРЕХИ
КОКОСОВАЯ СТРУЖКА
КАКАО

СНЕЖНЫЕ



ВКУСНЫЕ ПРАЗДНИЧНЫЕ ШАРИКИ
ИЗ СУХОФРУКТОВ ОЧЕНЬ ЛЕГКО
И ВЕСЕЛО ГОТОВИТЬ!

1

Для приготовления конфет из орешков и сухофруктов возьми у мамы блендер. В начале нужно промолоть орехи до состояния мелких кусочков. Далее также нужно по отдельности перемолоть в блендере изюм, курагу и чернослив.



2

Смешай измельчённые изюм, курагу и чернослив с орешками.





КОНФЕТЫ

3

Подсыпь к орехам и сухофруктам половину кокосовой стружки. Тщательно перемешай всё. Получается сладкая липкая орехово-фруктовая масса.



4

Оставшуюся кокосовую стружку пересыпь в тарелку. Отдели кусочек сладкой массы и слепи шарик, потом обсыпь его кокосовой стружкой. Также можно обвалять конфеты в какао.



НЕ СОБЛЮДАТЬ ПРОПОРЦИИ

КОЛИЧЕСТВО И ВИДЫ СУХОФРУКТОВ КАЖДАЯ ХОЗЯЙКА ПОДБИРАЕТ ПО ВКУСУ. МОЖНО ПОЛОЖИТЬ БОЛЬШЕ ИЗЮМА ИЛИ МЕНЬШЕ КУРАГИ, МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ФИНИКИ ИЛИ ИНЖИР, СУШЁНЫЕ ЯГОДЫ. ВМЕСТО ОРЕХОВ МОЖНО ВЗЯТЬ СЕМЕЧКИ ПОДСОЛНУХА ИЛИ МИНДАЛЬ.

