

VEGANE ENERGYBALLS



2 unbehandelte Zitronen
(Schale & Saft)
200 g Cashewkerne
40 g gemahlene Mandeln
8 g Agavendicksaft
½ TL Kurkuma
80 g Kokosraspeln

- Alle Zutaten in einen Mixer geben und auf mittlerer Stufe zerkleinern.

-
- Die Masse umfüllen und für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

-
- Aus der kühlen Masse nun ca. 40 teelöffelgroße Kugeln formen und in Kokosraspeln wälzen.
 - Energyballs gekühlt servieren.

