

# Čokoladne kocke s narančom, bademima i marelicama

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
> 60 min

## Sastojci

180 g Garden Good badema  
150 g datulja  
30 ml narančinog soka  
korica 1 naranče  
215 g Garden Good marelica  
100 g jabuke (1 manja)  
30 g kakao praha  
60 ml Bio Zone kokosovog ulja  
sol



## Nutritivne vrijednosti

Bademe tostirajte na suhoj tavi, na sasvim laganoj vatri, 7 minuta povremeno miješajući pa ih lagano rashladite. Datulje namočite u narančinom soku i korici. Stavite 150 g badema u multipraktik pa miksajte oko 10 minuta povremeno stružući smjesu sa stranica, dok niste dobili maslac od badema.

U multipraktik dodajte 180 g marelica, namočene datulje, kakao, kokosovo ulje, jabuku koju ste ogulili i narezali na manje komade i miksajte dok niste dobili ujednačenu smjesu.

Manju posudu obložite papirom za pečenje. Ostatak marelica i badema nasjeckajte na sitne komade. Smjesu pritisnite u pripremljenu posudu i zagladite površinu. Pospite komadićima badema i marelice.

Stavite u zamrzivač na 4 sata ili dok se slastica ne stisne. Oštrim nožem izrežite na 12 dijelova. Ostatke čuvajte u hladnjaku.

## Skeniraj za prikaz na web stranici

