



Tálalás: **5 főre**



Előkészítés: **5 perc**



Elkészítés:



**Répási Eszter**

## ZABPELYHES KÓKUSZGOLYÓ

A klasszikus kókuszgolyó recept zabpehely helyett darált háztartási keksz tartalmaz. Amennyiben ezt a receptet választjuk, kedvenc kókuszos finomságunk elkészítéséhez, egy egészségesebb, rostban gazdagabb édességet fogunk kapni.

### HOZZÁVALÓK

500 g finomszemű  
zabpehely

100 g darált dió  
80 g stívia  
8 evőkanál holland

kakaópor  
120 g margarin  
3 evőkanál  
baracklekvár

### ALLERGÉNEK

laktóz  
glutén

- 1 Egy tálban keverjük össze az összes hozzávalót.
- 2 Gyúrjunk belőle egynemű masszát. (Ha túl száraz tehetünk még hozzá tejet).
- 3 Nedves kézzel formáljunk tetszőleges méretű golyókat a masszából.
- 4 Hempergessük kókuszreszelékbe.
- 5 Fogyasztás előtt tegyük minimumegy órára hűtőbe, hogy az ízek összeérjenek.



**Töltse le további receptjeinket  
az [auchan.hu/receptek](https://auchan.hu/receptek) oldalról!**

