



ROHE ICHOC-PRALINEN

ZUTATEN

Für 10 Pralinen

3 EL gehackte iChoc White Vanilla
100 g Mandeln oder Macadamianüsse
60 g Haferflocken (bei Bedarf glutenfrei)
1/2 TL gemahlene Vanille
1 – 2 EL Dattel- oder Kokossirup
4 EL Wasser

ZUBEREITUNG

1. Die Mandeln in eine Küchenmaschine geben und klein hacken.
2. Anschließend die restlichen Zutaten, außer der Schokolade, hinzugeben und mixen, bis ein fester Teig entstanden ist.
3. Die Masse in eine Schüssel geben und die gehackte Schokolade unterheben. Mit den Händen 10 Pralinen formen.

Tipp: Die Pralinen halten sich in einer luftdichten Box bis zu 1 Woche im Kühlschrank.