



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)



[Recepty](#) 7. 12. 2022 | Pavla Vomastková

# Cizrnovo-arašídové nepečené kuličky

URL článku: [magazin/recepty/Cizrnovo-arasidove-nepecene-kulicky\\_\\_s10007x20446.html](https://magazin/recepty/Cizrnovo-arasidove-nepecene-kulicky__s10007x20446.html)

I mlsat se dá zdravě! A nejen o Vánocích! Pokud hledáte recept na jednoduché a rychlé cukroví nebo jen laskominu pro nečekanou návštěvu, tyhle sladké cizrnovo-arašídové kuličky by mohly být to pravé.



- Možná nepatříte k fanouškům složitých receptů a dlouhých příprav na Vánoce. Naštěstí ale ne všechny recepty na cukroví potřebují uležet nebo odležet. A tenhle je jeden z nich. Kromě toho, že na tento recept potřebujete jen pár chvil a obejdete se pouze s několika ingrediencemi, je

navíc chuťově i nutričně vyvážený!

- Cizrna je oblíbenou surovinou především blízkovýchodní kuchyně. Je také skvělým zdrojem rostlinných bílkovin. Společně s arašídovým máslem vytváří lahodně jemnou pastu, které jen málokdo odolá!

## Ingredience: 36 kuliček/18 porcí

uvařená nebo nakládaná neslaná cizrna	400 g
jemné neslazené arašídové máslo	100 g
čekankový sirup	50 g
med	20 g
mandlová mouka nebo jemně namleté mandle	50 g
oloupané mandle	30 ks
strouhaný kokos na obalení	30 g

## Postup

1. Cizrnu, arašídové máslo, sirup a med umístíme do mixéru a rozmixujeme.
2. Přidáme jemně namleté mandle nebo mandlovou mouku.
3. Vzniklé těsto necháme alespoň půl hodiny odležet v mrazáku.
4. Poté z něj tvarujeme kuličky, dovnitř každé umístíme oloupanou mandli.
5. Na závěr kuličky obalíme ve strouhaném kokosu.
6. Skladujeme v lednici.

výživové údaje	na porci na 100g celkem				kritéria Vím, co jím
				18 porcí	
energetická hodnota (kcal)	kcal	106	281	1910	≤ 110 kcal/porci
bílkoviny	g	3,9	10,4	70,6	-
sacharidy	g	8,6	22,8	155,2	-
z toho cukry	g	3,7	9,7	65,7	-
tuky	g	6,0	15,9	108,4	-
z toho		-	-	-	-
nasyčené mastné kyseliny (SFA)	g	1,7	4,6	31,1	≤ 6 g/100 g
transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0	≤ 0,4 g/100 g
vláknina	g	3,9	10,3	70,0	-
sůl	g	0,07	0,19	1,322	≤ 1 g/100 g
přidaný cukr	g	0	0	0	≤ 20 g/100 g

**Recept prošel hodnocením, odpovídá [kritériím programu a byl certifikován logem Vím, co jím \(snack\)](#).**

[kuličky mandle](#) [recept s cizrnou](#) [receptura dle kritérií Vím, co jím](#) [Vánoce](#)  
[vánoční cukroví](#) [vánoční recept](#) [zdravý recept](#)

---

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)