**KROGLICE S SUHIM SADJEM(cca 20 kroglic)**

* 100 g datljev brez koščic
* 50 g suhih sliv
* 100 g suhih marelic
* 1 žlica kokosove moke
* 50 – 100 g grobo narezanih lešnikov
* Suho izkoščičeno sadje operemo posušimo na drobno nasekljamo.
* V primeru, da je zelo suho in trdo ga damo za nekaj minut(10 – 15) močit v sadni sok ali vodo preden ga sesekljamo.
* Mešanici dodamo nasekljane pražene lešnike in kokos in vse dobro premešamo.
* Oblikujemo kroglice jih po želji povaljajmo v kokos, čokolado, mlete lešnike ali v kakav. Hranimo jih v hladilniku in jih v nekaj dneh porabimo.