



Sladké kuličky z celozrnné pšeničné mouky

Pro 2 - 3 osoby



- ➔ **2 šálky celozrnné PŠENIČNÉ MOUKY** dám do pánve a na mírném plameni na sucho restuji. Neustále míchám, dokud mouka nezmění barvu a nezačne vydávat aroma podobné ořechům. To bude trvat asi 30 až 40 minut. Pak mouku z pánve vysypu.
- ➔ **1/2 šálku SEZAMOVÝCH SEMÍNEK** dám do té samé pánve a přidám
- ➔ **1/2 šálku oříšků KEŠU** a vše opražím, do hněda. Potom v hmoždíři rozmačkám na pastu.

Potom do pánve vrátím zpět orestovanou mouku a pastu z ořechů, zamíchám a ohřeji na mírném plameni. Potom přidám

- ➔ **1/4 šálku GHÍ** a vařím za stálého míchání 2 až 3 minuty, nebo dokud nebude směs sourodá. Potom přidám
- ➔ **1/2 šálku surového TŘTINOVÉHO CUKRU** nebo sukanotu a míchám, dokud se do směsi nerozpustí. Potom přidám
- ➔ **1/2 šálku HROZINEK** a
- ➔ **semínka ze 4 až 6 tobolek ZELENÉHO KARDAMOMU, čerstvě semletá** a dobře zamíchám.

Ze vzniklého těsta udělám asi 12 malých kuliček. Dokud jsou stále teplé, posypu je kokosovým práškem

Podávám milovníkům sladkostí.

Poznámky: Šálek nebo hrnek o obsahu 1/4 litru.

Po každém jídle je tělu prospěšné ležet na levém boku 21 minut. Odpočívám, relaxuji.