

Шарики из чернослива и кураги

Нужно:

- Чернослив - **500** г.
- Курага - **500** г.
- Орехи кешью - **250** г.
- Сгущённое молоко - **1/2** банки (или мед)
- Кунжут для обкатки (примерно **100** г.)

Мясорубка

Получается: **20** шариков.

Приготовление:

1. На мясорубке перекручиваем чернослив, курагу и орехи.
2. Перемешиваем руками и заливаем сгущенку.
3. Снова перемешиваем, лепим шарики и затем моем руки.
4. Обкатываем шарики в кунжуте.
5. Подаем к чаю охлажденными (храним в холодильнике).

Приятного аппетита! :)