



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

- 12 dátiles ideal sin carozo
- 2 cucharadas de harina de almendra
- 1 cucharada de coco rallado
- 1 cucharadita de cacao en polvo

BLISS BALLS

Coco - Cacao

Tiempos

Preparación

10 min

Horneado

No requiere



Fácil



Sin gluten



Vegano

RECETA:

- ✓ *Procesar los dátiles con una licuadora o procesadora hasta obtener una pasta suave.*
- ✓ *Agregar la harina de almendra, el cacao y el coco hasta integrar todo.*
- ✓ *Formar las bolitas, pasarlas por un poco de coco rallado*
- ✓ *Refrigerar al menos 4 horas para que se pongan firmes.*



Tips: Pueden guardarlas en el refrigerador por un mes sin problemas.