



COCINA RICA Y SANA



INGREDIENTES

- 14 dátiles use con carozo (estaban cremosos)
- 2 cucharadas de harina de avena
- 1 cucharada de leche vegetal
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 cucharada de mantequilla de avellana o maní.
- Chocolate para derretir alto en cacao

HUEVITOS

Saludables

Tiempos



Preparación

10 min

Refrigerado

30 minutos



Fácil



Sin gluten



Vegano

RECETA:

- ✓ Llevar todos los ingredientes a una procesadora, licuadora o mini pimer (yo uso esta última porque es más fácil moler y que agarre más rápido)
- ✓ Debemos conseguir una masa tipo plásticina un poco pegote.
- ✓ Darles forma a los huevitos, si se pegan mojarse las manos.
- ✓ Llevar a enfriar unos 30 minutos.
- ✓ Derretir el chocolate y bañarlos.
- ✓ Volver a refrigerar hasta que se endurezca el chocolate.



Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana