

Powerballs de Chocolate y Nueces

Tiempo de preparación: 5 minutos

Salen 25 powerballs



Ingredientes

2 tazas de dátiles sin hueso

½ taza de pecanas, crudas

½ taza de cashews, crudos

2 cucharadas de cacao en polvo

½ cucharadita de sal*

2 cucharadas de mantequilla de almendras*

1 cucharada de leche de almendras sin azúcar

1 cucharadita de vainilla

Instrucciones

Cubre una bandeja o plato con papel para hornear, dejar aparte.

Poner los dátiles, pecanas y cashews en tu procesador de alimentos, pulsa hasta que la mezcla esté fina y homogénea.

Agregar el resto de los ingredientes en el orden indicado (cacao en polvo, sal, mantequilla de almendras, leche de almendras y vainilla) al procesador de alimentos y pulsa hasta que la mezcla comience a agruparse.

Haz bolitas con porciones de 1 cucharada de tu masa y ve colocándolas en la bandeja preparada con el papel de hornear. Metelas en el congelador hasta que se endurezcan.

Luego transferirlas a un recipiente hermético para guardarlas en el refrigerador o el congelador y así las disfrutarás más .

Notas:

Los dátiles y las semillas de cashews no hay que dejarlas ablandar en agua.

Las semillas de cashews y las pecanas es mejor que sean naturales, pero si solo tienes saladas, entonces omitir la ½ cucharadita de sal en la mezcla.

Si no tienes mantequilla de almendra, puedes usar mantequilla de maní (100% natural) o cualquier mantequilla de nuez que tengas disponible.

Utiliza la leche que prefiras.