

## Energy balls με χουρμάδες & κακάο

**Μερίδες:** 55-60 τμχ **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** - **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:**

### Υλικά:

- 140 γρ. ωμά αμύγδαλα
- 10 μεγάλοι χουρμάδες, χωρίς κουκούτσι
- ½ κ.γ. εκχύλισμα βανίλιας
- 50 γρ. βρώμη
- 35 γρ. Nestlé Dessert Κακάο 100% & έξτρα για την επικάλυψη
- ½ κ.γ. κανέλα
- ¼ κ.γ. αλάτι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε τα αμύγδαλα σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) και τα αλέθουμε μέχρι να γίνουν πολύ φιλοτριμμένα.
- 2) Προσθέτουμε τους χουρμάδες και το εκχύλισμα βανίλιας και πολτοποιούμε για 30".
- 3) Προσθέτουμε την βρώμη, το Nestlé Dessert Κακάο 100%, την κανέλα και το αλάτι και χτυπάμε πάλι με το μούλτι όση ώρα χρειάζεται μέχρι να έχουμε πηχτό και ελαφρώς ψιχουλιαστό μείγμα, που όμως πλάθεται και δεν διαλύεται.
- 4) Αν το μείγμα είναι πολύ ψιχουλιαστό (δηλαδή δεν πλάθεται) προσθέτουμε 1-2 κ.σ. νερό και ξαναχτυπάμε μέχρι να ενσωματωθεί. Αν πάλι είναι πολύ μαλακό, προσθέτουμε λίγο ακόμα βρώμη και χτυπάμε και πάλι μέχρι να φτάσουμε την ιδανική υφή.
- 5) Ρίχνουμε λίγο Nestlé Dessert Κακάο 100% (1-2 κ.σ.) σε πιάτο. Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες στο μέγεθος ελιάς, τις περνάμε από το κακάο και τις ακουμπάμε σε πιάτο με λαδόκολλα.
- 6) Σερβίρουμε και όσα περισσέψουν τα φυλάμε καλυμμένα στο ψυγείο, για 1 εβδομάδα.

**#LoveOnly,**

**Madame Ginger**