



## Καρυδόπιτα balls

**Μερίδες:** 14 balls **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 20 λεπτά

Φυλάσσουμε τα καρυδόπιτα balls στο ψυγείο, για 1 εβδομάδα.

### Υλικά :

250 γρ. χουρμάδες, χωρίς κουκούτσι

160 γρ. καρυδόπιχα

½ κ.γλ. κανέλα

¼ κ.γλ. γαρίφαλο ή μοσχοκάρυδο

1 κ.σ. κονιάκ

### Εκτέλεση:

- 1) Βάζουμε τους χουρμάδες σε μπολάκι, τους περιχύνουμε με καυτό νερό και τους αφήνουμε να μουλιάσουν για 5 λεπτά.
- 2) Παράλληλα αλέθουμε καλά σε επεξεργαστή τροφίμων την καρυδόπιχα με την κανέλα και το γαρίφαλο και μεταφέρουμε σε μπολ ανάμειξης.
- 3) Στραγγίζουμε καλά τους χουρμάδες και τους πολτοποιούμε μαζί με το κονιάκ. Τους ρίχνουμε πάνω στα καρύδια και ανακατεύουμε καλά μέχρι να έχουμε πηχτό μείγμα που να πλάθεται.
- 4) Πλάθουμε ισομεγέθεις μπαλίτσες (περ. 30 γρ. η καθεμιά), βάζουμε στο ψυγείο για 15-20 λεπτά να σφίξουν και σερβίρουμε.