



# ALBONDIGAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 1 taza de frutos secos a su gusto - mani, almendras, nueces etc.
- 1 cucharada de polvo de cacao crudo
- Sacudida de la canela
- 1 cucharadita de semillas - chía, linaza, sesamo..
- 2 cucharadas de miel
- 1 cucharada de coco rallado
- Extras opcionales: bayas de goji, jengibre, arándanos, pasas



Hace alrededor de 15 bolas dependiendo del tamaño

## PREPARACION

1. Añadir las nueces al procesador de alimentos y mezclar durante unos minutos hasta que tenga una mantequilla de nuez. Tenga en cuenta que en primer lugar ir a la harina, pero seguir mezclando y va a la mantequilla
2. Agrega la mantequilla de nuez a un tazón. Mezcle el cacao, la canela, las semillas, y la miel hasta que se mezcla a través.
3. Agrega también los ingredientes opcionales.
4. Rollo en pequeñas bolas luego rollo de coco alrededor de la bola hasta cubierto
5. Poner en el refrigerador por 20 minutos para refrescarse y endurecer así que los ingredientes se pegan juntos antes de comer.