



Contenido Vida Sana

# Trufas de chocolate y dátiles



## Ingredientes:

- 160 grs dátiles sin hueso
- 80 grs almendras laminadas
- 20 grs cacao en polvo
- Jugo de naranja
- 1 pizca de sal
- Frutos secos

## Preparación:

1. Pica los dátiles y pásalos por la juguera. Añade almendras, sal y jugo de naranja hasta conseguir una textura húmeda y ligeramente pegajosa.
2. En un bol pin el cacao en polvo y los frutos seos picados.
3. Con una cuchara sopera, toma una pequeña porción de la masa y haz una bolita con las manos. Mételo al bol y recúbrela con la mezcla de cacao- frutos secos.
4. Deja las bolitas en la nevera y deja que se enfríen.