

Энергетические веганские шарики

Вам понадобится

Финики	200 г
Миндаль сырой	100 г
Какао-порошок	50 г
Стружка кокосовая	30 г
Семена чиа	15 г
Соль морская	по вкусу

Приготовление

- 1 Удалить у фиников косточки и замочить в теплой воде на 15 минут для размягчения, затем обсушить. Миндаль слегка обжарить на сухой сковороде для аромата (по желанию).
- 2 Поместить финики в большую чашу измельчителя, измельчить до пастообразного состояния. Добавить миндаль, измельчить до получения мелкой крошки с кусочками орехов. Добавить какао-порошок, половину кокосовой стружки, семена чиа и соль. Взбивать до получения однородной липкой массы. Влажными руками сформировать шарики размером с грецкий орех. Обвалять в оставшейся кокосовой стружке.
- 3 Охладить в холодильнике 1 час перед подачей.