

BOLITAS DE ALMEDRAS Y DÁTILES-ANTIGUO EGIPTO

ANTIGUO EGIPTO

INGREDIENTES:

- ALMENDRAS ES MEJOR USAR ALMENDRAS SIN TOSTAR. SI NECESITAS SUSTITUIR, USA NUEZ.
- DÁTILES SIN HUESO O MÁS O MENOS, TODO DEPENDE DEL TAMAÑO DE DÁTIL QUE ENCUENTRES. REvisa LA FRESCURA DE LOS DÁTILES, BUSCA UNOS QUE ESTÉN SECOS POR AFUERA Y SUAVES POR DENTRO.
- PIZCA DE SAL DE MAR
- CREMA DE ALMENDRA, CREMA DE ALMENDRA HECHA EN CASA, PERO IGUAL PUEDES USAR COMPRADA.
- CANELA
- SEMILLAS DE HEMP U OTRA SEMILLA QUE TE GUSTE PARA TERMINAR LAS BOLITAS.



PREPARACIÓN

- SE PONEN TODOS LOS INGREDIENTES EN EL PROCESADOR DE ALIMENTOS HASTA QUE QUEDA UNA MEZCLA UNIFORME Y QUE CUANDO LA PONGAS ENTRE TUS MANOS Y LA APLASTES SE QUEDA PEGADA.
- FORMA LAS BOLITAS CON TUS MANOS Y REVUÉLCALAS EN SEMILLAS DE HEMP O CUALQUIER OTRA SEMILLA QUE TE GUSTE.

