

Bombones veganos



INGREDIENTES para 25 unidades aprox

- 200 g de frutos secos pelados y crudos (almendra, avellanas, anacardo, nueces, etc)
- 3 cucharadas de cacao puro
- 3 cucharadas de algarroba en polvo
- 2 cucharadas de ágave
- 2 cucharadas de aceite de coco.

PREPARACIÓN:

1. Triturar los frutos secos 15 seg vel 7, hasta que quede molido.
2. Poner el resto de ingredientes y mezclar 20 seg vel 3,5 hasta obtener una masa homogénea. Poner en el frigorífico unas dos horas.
3. Sacar de la nevera y dar la forma deseada. Para que no se peguen rebozar en cacao puro o cola-cau, si no nos gusta tan amargo.

Nota: Podemos hacerlos variados, con coco, especias como vainilla, canela etc.

VORWERK

thermomix