

Trufas de chocolates

Ingredientes:

- 12 dátiles sin hueso. (Deshuesar en caso de tener hueso.)
 - 1 cucharada de aceite de coco derretido
 - 2 cucharadas de leche de coco
 - 3 cucharadas de cacao en polvo desgrasado sin azúcares añadidos.
- 30 gramos de coco rallado



Preparación:

Agregar en un bol el coco rallado.

Poner en un procesador de alimentos, el resto de ingredientes y triturar.

Procesar hasta lograr una pasta uniforme, homogénea y moldeable con las manos.

A continuación, vamos cogiendo la masa con ayuda de una cucharita y formamos las bolitas con las manos. Aquí los niños pueden ayudarnos a crear las bolitas.

Pasar por el coco rallado.

Guardar en la nevera por 30 minutos

Ideas

Puedes sustituir el coco y utilizar otros toppings como nueces trituradas, polvo matcha, semillas, azúcar de coco, sprinkles de colores y hasta con chocolate derretido para que sea aún más dulce. A los niños les encantará y disfrutarán decorarlas a su gusto.