

Boules gourmandes

Ingrédients

15 g de dulce fraîche, dessalée (ou 3 g de dulce en paillette)
15 g de wakamé frais, dessalé (ou 3 g de wakamé en paillette)
150 g de dattes dénoyautées
2 pruneaux
70 g de poudre d'amandes
2 cuillères à soupe d'huile de coco
1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète

En option pour l'enrobage: noix de coco râpée, poudre de cacao, pralin, etc

Préparation

Couper les algues en petits morceaux
Mixer tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
Placer 30 mn au frais puis modeler de petites boules.

Option: Enrober les boules en les roulant légèrement dans la poudre choisie.



Recette proposée par Colette.G d'après " Algues " de Julie Desnoulez / Marabout / p126
Troc-Recettes du 6/2/2023 à Trédarzec