

# 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