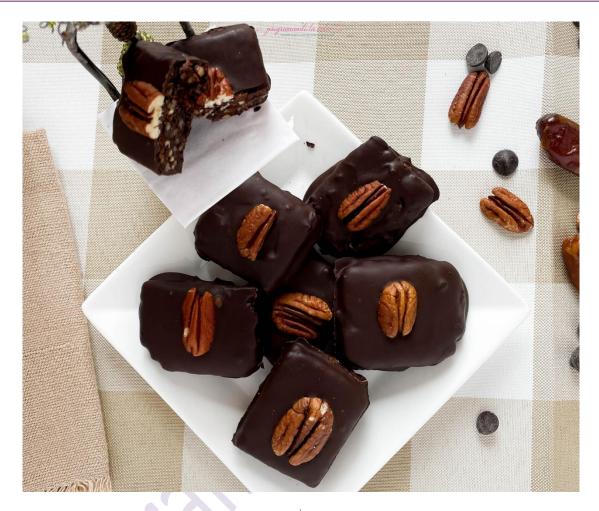
Bombones de Nueces Pecanas



Ingredientes

l taza de nueces pecanas.

l taza de dátiles sin hueso.

2 cucharadas de cacao en polvo 100%

2 cucharadas de mantequilla de maní.

200gr. de chocolate 70%.

15 nueces pecanas para el adorno.

Preparación

Paso 1: Colocar todos los ingredientes en el procesador de alimentos y procesarlos hasta obtener una masa compacta.

Paso 2: Crear los bobones con el formato que m**á**s les guste. Yo forme un rectángulo y luego lo corte en

rectángulo más pequeños. Dejarlos en la nevera por lo menos una hora.

Paso 3: Mientras tanto derretir el chocolate en baño de María. Cuando este derretido agregar una cucharadita de aceite de coco.

Paso 4: Sacar los bombones de la nevera y bañarlos con chocolate y colocarles la nuez y de nuevo a la nevera para que el chocolate se endurezca.

Listo para saborearlo.