

Bombones de Nueces Pecanas



Ingredientes

- 1 taza de nueces pecanas.
- 1 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 bombones con el formato que más 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.