

Bolitas de coco y dátiles



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min
Tiempo total: 40min , Número de porciones: 40

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-de-coco-y-datiles>

Preparación

Procesar 230 grs, de coco rallado en su procesador de alimentos hasta que esté completamente suave y cremoso. Deténgase a menudo para raspar los lados. Colocar los dátiles y el agua en la licuadora y mezclar hasta que esté completamente suave. Mezclar el coco hecho una pasta, la preparación de los dátiles, la sal y la vainilla en un bol. Agregar los 170 grs. de coco rallado y mezclar bien. Recoja pequeñas cucharadas de la mezcla y colóquelas en una bandeja. Cocinar a 150°C por 20-25 minutos. Disfrute!



Ingredientes

- 230 gramo/s Coco
- 190 gramo/s Dátiles sin carozo
- 3/4 taza/s Agua
- 1/2 cucharadita/s Vainilla en polvo
- 1/4 cucharadita/s Sal
- 170 gramo/s Coco rallado

Categorías

Un día normal, Libre de Gluten , Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños