

## Dátiles de Chocolate Sin Hornear Bocados de Energía

### Ingredientes:

Porciones: 15

20 dátiles, sin hueso  
1 taza de avena a la antigua  
1/2 taza de harina de almendras  
2 cucharadas. polvo de cacao  
1/8 cucharadita de extracto de vainilla  
2 cucharadas de agua  
1/8 cucharadita de sal



\*VEGAN



\*GLUTEN-FREE

### Nutrition Facts

15 servings per container	
<b>Serving size</b>	<b>1 ball (17g)</b>
<b>Amount per serving</b>	
<b>Calories</b>	<b>60</b>
	<b>% Daily Value*</b>
<b>Total Fat</b> 2g	<b>3%</b>
Saturated Fat 0g	<b>0%</b>
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	<b>0%</b>
<b>Sodium</b> 15mg	<b>1%</b>
<b>Total Carbohydrate</b> 10g	<b>4%</b>
Dietary Fiber 1g	<b>4%</b>
Total Sugars 5g	
Includes 0g Added Sugars	<b>0%</b>
<b>Protein</b> 2g	
Vitamin D 0mcg	<b>0%</b>
Calcium 12mg	<b>0%</b>
Iron 1mg	<b>6%</b>
Potassium 23mg	<b>0%</b>

\*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

### Direcciones:

1. Si están duros, ablande los dátiles sumergiéndolos en agua caliente o calentándolos en el microondas con poca agua durante 2-3 minutos.
2. Vierta todos los ingredientes en un procesador de alimentos y pulse todo hasta que los dátiles se incorporan a la mezcla. Agregue agua o leche si es necesario.
3. Forme bolas con la mezcla y apriételas bien.
4. Enróllelos en cacao en polvo y colóquelos prolijamente en un mini muffin revestimientos.
5. ¡Guárdelos en un recipiente hermético en el refrigerador hasta que estén listos para comer!