

# Truffes choco-amandes

## Ingrédients

- 14 dattes Medjool, trempées dans de l'eau tiède pendant 10 minutes
- 2 c.c. d'extrait de vanille
- 21 g de poudre de cacao non sucrée
- 70g d'amandes entières
- 70g de graines de tournesol
- Enrobage : Noix de coco, cacao, graines de chanvres...

## Préparation

1. Tapisser une grande planche de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone. Mettre de côté.
2. Placez les dattes dénoyautées, l'extrait de vanille, le cacao en poudre, les amandes, les graines de tournesol et le sel dans votre robot culinaire. Mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte humide et collante. Si la pâte est trop sèche et friable, ajoutez 1-2 autres dattes trempées ou même une cuillère à thé de sirop d'érable pur.
3. Une fois la pâte formée, à l'aide d'une cuillère à soupe formez et roulez des boules lisses et déposez-les sur la plaque à pâtisserie préparée. Répétez avec le reste de la pâte.
4. Enrobez chaque truffe dans l'aliments choisi : noix de coco, cacao, chanvre...
5. Placez chaque truffes sur la plaque à pâtisserie et réfrigérez jusqu'à ce que le chocolat soit pris, environ 30 minutes.

