

Truffles de Noël

Ingrédients

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



Préparation

1. Trempez les dattes dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Gardez l'eau des dattes !
2. Tapissez une grande planche de papier sulfurisé ou d'un tapis de cuisson en silicone. Mettre de côté.
3. 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 obtenir une pâte humide et collante. Si la pâte est trop sèche et friable, un peu d'eau conservé des dattes.
4. Une fois la pâte formée, à l'aide de vos mains formez et roulez des boules lisses et déposez-les sur la plaque à pâtisserie préparée. Répétez avec le reste de la pâte.
5. Enrobez chaque truffe dans l'aliments choisi : noix de coco et cacao.
6. Placez chaque truffes sur la plaque à pâtisserie et réfrigérez environ 30 minutes avant de déguster.

Ces truffles se conservent 1 semaine au frais dans un contenant an verre.