

RECETTE

Petites bouchées aux baies avec du Nutella®

®

Facile

10 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PORTIONS

½ tasse de canneberges surgelées

6 dattes (dénoyautées)

½ tasse de flocons d'avoine sans gluten

¼ tasse de beurre d'amande

¼ tasse de graines de chia

½ c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® par portion



Pour savourer cette délicieuse recette, il suffit de 1 cuillère à soupe de Nutella® par personne!

ÉTAPES

1

Mettre tous les ingrédients dans un robot culinaire et pulser jusqu'à ce que les ingrédients soient combinés et collants.

2

Avec les mains, rouler le mélange en boules, d'environ 1 à 2 c. à soupe chacune. Si le mélange est trop collant, tremper les doigts dans de l'eau tiède pour aider à lisser les boules.

3

Placer sur une assiette ou dans un récipient, couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure. Servir avec ½ c. à soupe de tartinaide aux noisettes Nutella® sur le dessus.