Bolitas de almendras y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bombones

Azúcar Negra: 2 cdas.
Nueces: 100 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Menta: 4 Hojas
Miel: 2 cdas.
Chocolate derretido: 2 cdas.
Cacao en Polvo: 1 cda.

Preparación de la Receta

Bombones

- En una procesadora ponga las nueces, las almendras, el azúcar negra, el cacao y el aceite de oliva.
- Procese hasta lograr una arena gruesa.
- Lleve los ingredientes a un bowl y mezcle con la miel , el **chocolate** derretido y la *menta* picada.
- Tome porciones de la pasta y forme pequeñas esferas con la mano
- Pase por cacao o azúcar
- Deje enfriar antes de consumir.
- Acompañe con *café*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/bolitas-de-almendras-y-chocolate