

## Bolitas de Zanahoria con Dátil



## Ingredientes

Almendra tostada: 100 Gramos Cardamomo en polvo: 2 pizcas Dátiles sin hueso: 100 Gramos Jengibre en polvo: 2 pizcas

Nuez: 100 Gramos Pepita verde de calabaza: 100 Gramos Zahorias: 5 Unidades

## Preparación de la Receta

- Cocinar las zanahorias en agua hasta que queden suaves.
- Tostar las pepitas verdes de calabaza, así como las almendras peladas y trocearlas.
- Posteriormente, mezclarlas con la nuez picada.
- Procesar las zanahorias con los dátiles sin hueso, cardamomo y jengibre en polvo.
- Formar las bolitas con la mezcla y pasarlas por las semillas
- Congelar por 30 minutos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/bolitas-de-zanahoria-con-datil