

BOLITAS DE AVELLANAS, DÁTIL Y ALGARROBA

INGREDIENTES

10 Dátiles Deglet noor * o 6 Dátiles Medjool sin hueso
125 gr. de Avellanas crudas, activadas y deshidratadas o tostadas
2 cucharas de Harina de Algarroba
2 o 3 cucharas de zumo de Naranja/ Agua
Ralladura de 1 Naranja ecológica
1 pizca de Sal marina
Coco rallado, para rebozar
Ralladura de 1 Naranja ecológica

* Si los dátiles están muy secos, ponlos en remojo en un poquito de agua caliente durante 10-15 minutos. Los Medjool son muy jugosos y no suele hacer falta.

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla en un bol la Harina de Algarroba con un poco de agua, removiendo con una cucharita hasta que no queden grumos. La mezcla tiene que quedar tan espesa como si fuera chocolate fundido.
2. Ahora puedes añadir un poco de agua y remover a mano, para dar la consistencia que te guste. Pasa a un botecito de vidrio y reserva en la nevera.
3. Tritura las Avellanas en un procesador o el vaso de batidora con cuchilla, hasta obtener una harina gruesa. Añade la pasta de Algarroba, los Dátiles, la ralladura de Naranja, una pizca de Sal marina y tritura nuevamente hasta obtener una pasta densa y homogénea.
4. Si está un poco blanda, deja reposar la mezcla en la nevera durante al menos 30 minutos. Cuando haya adquirido firmeza, forma bolitas del mismo tamaño con las manos y rebózalas en el coco rallado.
5. Coloca las bolitas en papelitos para trufas y sirve en el momento, o bien guárdalas en la nevera...¡Así podrás ir disfrutándolas poco a poco!.

Variantes:

Puedes rebozar las bolitas en un poco de cacao en polvo en vez de coco, o en Avellana molida. En lugar de algarroba, puedes usar cacao en polvo (añadiendo más dátiles) o chocolate negro fundido al baño maría.