



Sobremesas

Receitas de Chocolate

## Bolinhas energéticas com Meritene

10 min.

Fácil

Económico

1 doses

### Ingredientes

- 1 saqueta de Meritene Força e Vitalidade de chocolate
- 1 c. de sopa de pasta de tâmaras
- 1 c. de sopa de mistura de sementes ou frutos secos
- 1 c. de sopa de avelãs torradas picadas
- 1 c. de sopa de flocos de aveia
- 1 c. de chá de extrato de baunilha
- cobertura (opcional): raspas de coco, cacau em pó ou nozes picadas

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	327,4 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	14,1 g	28%*
<b>Lípidos</b>	12,2 g	17%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	39,8 g	15%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Pasta de tâmaras: pique as tâmaras, coloque numa tigela e cubra com água a ferver. Coloque no microondas durante 20 segundos. Mexa e deixe arrefecer.
- 2 Misture todos os outros ingredientes numa tigela com um garfo, até formar uma pasta espessa.
- 3 Adicione a pasta de tâmaras aos outros ingredientes e misture bem com um garfo.
- 4 Use duas colheres ou as mãos (molhadas) para enrolar a mistura em bolinhas e cubra com raspas de coco, cacau em pó ou nozes picadas.
- 5 Desfrute de imediato ou guarde no congelador para mais tarde!