



Sobremesas

Ocasões Especiais

Bolinhas de aveia, chocolate e amendoim

🕒 60 min.

👤 Fácil

💰 Económico

🍴 20 doses

Ingredientes

- 150 g de flocos de aveia finos
- 30 g de manteiga de amendoim
- 1 c. de sopa de chocolate em pó
- 12 tâmaras medjool

Informação nutricional

| | | |
|----------------------------|-----------|-----|
| Energia | 80,2 kcal | 4%* |
| Proteínas | 1,5 g | 3%* |
| Lípidos | 1,3 g | 2%* |
| Hidratos de Carbono | 8,0 g | 3%* |

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

Preparação

- 1 Num processador de alimentos, comecem por triturar as tâmaras até obter uma pasta. De seguida, envolva os restantes ingredientes.
- 2 Moldem bolinhas e passe-as por chocolate em pó ou côco ralado, ótima tarefa para as crianças!
- 3 Levem ao frio por 30 minutos!