



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

<b>Energia</b>	80,2 kcal	4%*
<b>Proteínas</b>	1,5 g	3%*
<b>Lípidos</b>	1,3 g	2%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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!