



Desserts

Bonbons de Noël

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de cannelle en poudre
2 cuillères à soupe poudre de cacao
1 cuillère à café de extrait de vanille
1 cuillère à soupe de miel
10 dattes (dénoyautées)
200 grammes de noix
poignée cerise

Méthode de préparation

Dans un robot de cuisine mixez ensemble les noix, les dattes, la poudre de cacao, la cannelle en poudre, l'extrait de vanille et le miel.

Formez en boulette chaque fois une cuillère à soupe de ce mélange. Puis aplatissez-les. Déposez au milieu une cerise sans noyau et égouttée puis enroulez le mélange de noix autour. Formez des petites boulettes et roulez-les dans le coco râpé puis réservez au frigo.

Ustensiles de cuisine

Robot de cuisine

