

ENERGY BALLS AU CHOCOLAT



INGREDIENTS

200 g de pain de mie ou pain brioché rassis, 20 g de cacao non sucré, 80 g d'huile de coco, 120 g de miel, 80 g d'amande en poudre, 1 c. à café de poudre de cannelle, 60 g de pépites de chocolat.

PREPARATION

- Dans le bol de mixeur, verser la poudre de chocolat et ajouter le pain en morceaux, l'huile de coco, le miel, la poudre d'amande et la cannelle.
- Mixer le tout afin d'obtenir une pâte malléable.
- Former des boules de la grosseur d'une noix
- Les enrober de noix de coco râpée ou de pépites de chocolat.

