

ENERGIEBÄLLCHEN MIT SCHOKOLADE

Zutaten:

- Datteln, in Wasser eingeweicht
- Cashewnüsse, eingeweicht
- Vanilleextrakt
- Kokosnussöl
- Getrocknete Goji- oder Aroniabeeren (*Gojibeeren sind süss, Aroniabeeren leicht bitter*)
- Schokodrops

Mengen: Datteln und Cashewnüsse als Basis zu gleichen Teilen, Rest je nach Geschmack und Vorlieben.

Alle Zutaten (ohne Schokolade) in leistungsstarkem Mixer vermengen und Masse zu kleinen Bällchen formen, in Schokoladestücken tauchen und leicht andrücken. In luftdichtem Gefäss kühl stellen. Die Bällchen sind rund 2 Wochen haltbar.

