

Bolinhos de Chocolate e Quinoa

Ingredientes:

1x. de amêndoas

1x. de ameixas

¼ de xícara de achocolatado sem açúcar

2 colheres de sopa de pasta de amêndoas

2 colheres de sopa de mel.

1x. de quinoa em forma de cereal (ex: Quinolla, Supermercados ou qualquer outra marca, lojas de produtos naturais), Quinoa em forma de cereal é a quinoa aquecida (fica em um tamanho maior).

Coloque as amêndoas em liquidificador até que fiquem com a textura bem fina, adicione as ameixas, cacau em pó, pasta de amendoim, mel e pitada de sal.

Misture tudo até que possa fazer pequenas/médias bolas (dará aprox. 16 bolas), coloque a quinoa por cima das bolas (como se faz com brigadeiro).

Consegue ficar por até 5 dias em geladeira.