# RECETTE

## Un en-cas gourmand et idéal pour récupération post-natale !

## Boules d'énergie choco-coco

Pour 10 portions

100g de dattes dénoyautées
20g de noisettes (ou d'amandes)
30g de flocons d'avoine
20g de graines de chia
20g de graines de tournesol
50g de purée de noisette (ou cacahuète)
10g de cacao non sucré
Noix de coco râpé pour l'enrobage

Mixer tous les ingrédients ensemble (sauf la noix de coco) jusqu'à former une pâte homogène. Former des petites boules et les rouler dans la noix de coco.
Réserver 1h au frais avant de déguster !
Vous pouvez facilement doubler les quantités et en congeler une partie.