

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Xmas Express Energy Balls



[vegan gourmandise facile](#)

[Imprimer](#)

[Commenter](#)

Préparation: **5 min**

Ingrédients

12 pièces

- 180 g de noix de cajou
- 130 g de dattes dénoyautées
- 1 c. à c. bombée de cannelle moulue
- Le zeste de 1 orange bio
- Poudre de cacao cru
- 1 pincée de fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.

2. Disposez les noix de cajou sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire pendant 3 minutes.
3. Placez dans un blender les dattes, la cannelle, le zeste d'orange et le sel. Ajoutez les noix de cajou et mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
4. Formez des boules avec la paume des mains ; vous pouvez les humidifier légèrement avec de l'eau froide pour éviter que la pâte colle trop.
5. Faites rouler délicatement les boules dans la poudre de cacao et dégustez ! Vous pouvez conserver ces balls au réfrigérateur, elles seront encore meilleures !

Pour un dessert ou comme goûter, ces Xmas Express Energy Balls de Sabrina de Larroche sont réconfortantes et gourmandes. Elles raviront les petits et les grands! Rapide et facile à faire, elles sont parfaites pour un moment de plaisir à partager (ou pas!)

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)