

Ferreros saludables

Ingredientes para 10 porciones

- Nutella casera sin azúcar
 - Avellanas 125g
 - 8 dátiles
 - ¼ aguacate pequeño
 - 100ml leche o bebida vegetal
 - 3 cucharadas cacao puro en polvo
- 200g de avellanas
- Chocolate >70%
- Aceite de coco o mantequilla



Elaboración

Preparar nutella casera triturando todos los ingredientes y enfriar en el congelador hasta que endurezca (sin congelar).

Se puede reservar en el frigorífico por más tiempo

Deshacer chocolate en el micro con aceite de coco o mantequilla a golpes de calor (20 segundos).

Triturar avellanas y guardar 10 enteras. Disponerlo todo para empezar a “rebozar”: cogemos una cucharadita de nutella, incrustamos la avellana ocultándola, pasamos esta bolita por la avellana triturada, lo llevamos al chocolate líquido y con cuidado de que no se deshaga volvemos a pasarla por la avellana triturada.

Hacer lo mismo con el resto y enfriar. Reservar en frigorífico hasta su consumo.

Notas

Dependiendo del tamaño saldrán más o menos porciones, es una aproximación.