Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



POSTRES · VEGANO

Bombones saludables de frutos secos

6 raciones 258 kcal

Ingredientes

- Chocolate para fundir 70% cacao y 0% azúcares añadidos
- Anacardos tostados
- Almendras tostadas
- Avellanas tostadas
- Nueces de Brasil tostadas

POR RACIÓN

Proteínas	5,7 g
Grasas	22 g
Hidratos	15 g
Fibra	5,1 g

Elaboración

1. Funde el chocolate al baño maría hasta que quede suave y brillante
2. Vierte una pequeña cantidad de chocolate en cada hueco de un molde de silicona
3. Añade los frutos secos al gusto
4. Cubre con un poco más de chocolate fundido
5. Lleva al congelador durante unos minutos hasta que los bombones estén firmes
6. Desmolda y disfruta

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya