la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Bombones energéticos

15min · 6 raciones · 394 kcal

Ingredientes

- **12** galletas digestive naranja
- **150 gr** de frutos secos (nueces, almendras y pistachos)
- **3** o 4 cucharadas de queso fresco batido
- **1 cucharada** de cacao puro
- **100 gr** de chocolate negro

POR RACIÓN

Proteínas	**9,3 g**
Grasas	**26 g**
Hidratos	**34 g**
Fibra	**5,6 g**

Elaboración

1. Triturar las galletas y machacarlas
2. Triturar bien los frutos secos
3. Añadir el queso y hacer una masa
4. Añadir el cacao puro y formar bolitas
5. Congelar 15 minutos
6. Bañar las bolitas con chocolate negro fundido

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos