Dietista-nutricionista | Julia Gallego



POSTRES · VEGANO

Dátiles rellenos

10min · 6 raciones · 273 kcal

Ingredientes

- Dátiles
- Crema de frutos secos
- Chocolate negro 85% opcional

POR RACIÓN

Proteínas	5,3 g
Grasas	14 g
Hidratos	36 g
Fibra	5,7 g

Elaboración

1. Abre el dátil y quita el hueso
2. Rellena con tu crema favorita
3. Baña con chocolate y enfría 10 minutos

RECOMENDACIONES

Perfectos antes de entrenar

Hecho con CookNest