

Шоколадно-ореховые шарики



На 100 грамм:
Калорийность: **367.04 ккал.**
Белки: **15.61 г.**
Жиры: **19.23 г.**
Углеводы: **28.56 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shokoladno-orehovye-shariki/>

Ингредиенты:

- пачка какао (грамм на 100)
- полстакана молотых орехов (у меня были кешью и грецкие)
- по столовой ложке коньяка и молока
- столовая ложка меда
- горсть сушеной черники. можно обойтись без нее или заменить любыми измельченными сухофруктами на ваш вкус

Приготовление:

Все это надо перемешать до состояния густого тестушка (количество ингредиентов можно, конечно же, менять по своему вкусу. Если консистенция жидковата, досыпать еще какао или молотых орехов, если слишком густо - еще молока). Обвалять в кунжуте или остатках молотых орехов - и в морозилку. Там и хранить. Они не замерзнут, а постоят и станут очень вкусные. .