



Σοκολατάκια με μέντα



Υλικά για 25-30 σοκολατάκια:

- 15 βασιλικούς χουρμάδες (χωρίς το κουκούτσι!)
- 80γρ λευκό ωμό αμυδαλοβούτυρο
- 20γρ σκούρο κακάο
- 12 σταγόνες αιθέριου ελαίου μέντας (ή και περισσότερο ή λιγότερο ανάλογα με το γούστο σας)
- 25γρ σταγόνες κακάου 100% (χωρίς ζάχαρη)
- 5-6 κ.σ. ψιλοκομμένο ωμό φυσίκι Αιγίνης για την επικάλυψη



Εκτέλεση:

1. Βάζετε τα 4 πρώτα υλικά στον επεξεργαστή τροφίμων και χτυπάτε μέχρι να γίνουν μία ομοιόμορφη μάζα (περίπου 1-2 λεπτά).
2. Σπάτε στο μούλι τις σταγόνες κακάου (όχι πολύ για να αισθάνεστε τα κομμάτια μέσα στα σοκολατάκια) και ανακατεύετε με το μείγμα των χουρμάδων με μία σπάτουλα μέχρι να ενωθούν.
3. Σχηματίζετε μπαλίτσες και τις τυλίγετε στο τριμμένο φυσίκι Αιγίνης.

