



Source : Pinterest

#### Ingrédients (pour 15 boules environ)

- 6 dattes Dajjeed ou Medjool (*grosses et charnues*)
- 30 g amandes
- 50 g de noix de coco râpée
- 1 citron jaune
- 1 cuil à soupe de raisins secs
- 1 cuil à soupe de baies de goji
- 1 cuil à soupe de graines de sésame
- 12 cuil à soupe de flocons d'avoine
- 1 pincée de sel



Je pète le feu!!

#### **Préparation**

1. Lavez le citron et prélevez le zeste
2. Mettez tous les ingrédients dans le bol de votre mixeur et mixez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte homogène
3. Étalez la pâte sur du papier sulfurisé ou une planche à découper, puis coupez-la pour modeler 15 boules environ
4. Mettez-les au frais dans une boîte hermétique.