



### **Energy balls au chocolat, baies de Goji Karéléa et pistaches**

Pour 15 energy balls

Temps de préparation : 30 min

Temps de repos : 1h30

Recette pour une quinzaine d'energy balls

#### **Ingrédients**

- 250 g de dattes fraîches dénoyautées
- 200 g de flocons d'avoine
- 2 c. à soupe de poudre de cacao
- 2 c. à café d'huile de noix de coco
- 1 c. à soupe de purée d'amande
- 40 ml d'eau
- 15 g de baies de Goji Karéléa
- 100 g de chocolat noir à 85 % Karéléa
- 20 g de pistaches non salées

1. Déposez les dattes dénoyautées, les flocons d'avoine, le cacao en poudre, l'huile de noix de coco, la purée d'amande et l'eau dans le bol d'un blender. Mixez jusqu'à l'obtention d'une belle pâte.
2. Humidifiez-vous les mains puis réalisez 15 boules de tailles identiques.
3. Placez-les sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et réservez 1 heure au réfrigérateur.

4. Cassez le chocolat noir à 85 % Karéléa en morceaux et faites-le fondre au bain-marie.
5. Concassez les pistaches dans une petite assiette et réduisez 1 dizaine de baies de Goji Karéléa en tout petits morceaux.
6. Trempez les Energy balls dans le chocolat puis parsemez-les de pistaches et de brisures de baies de Goji.
7. Replacez les boules au frais pendant 30 minutes et dégustez !

© Juliette Lalbaltry (recette et stylisme) - Charly Deslandes (photographie) pour [Karéléa](#)