

# BLISS BALLS AUX POMMES

## Ingrédients pour 15-20 portions

- 1/2 Pink Lady
- 75g de flocons d'avoine
- 100g d'amandes moulues
- 50g de dattes (dénoyautées)
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de sel

## Préparation, environ 20 minutes

1. Laver 1/2 Pink Lady, enlever les graines et couper en morceaux grossiers.
2. Mettez les morceaux de pommes dans un robot ménager avec environ 50 g de flocons d'avoine, 100 g d'amandes moulues et 50 g de dattes dénoyautées.
3. Mélangez pendant 2 à 5 minutes environ jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme.
4. Ajoutez les 25 g de flocons d'avoine restants, une pincée de cannelle et une pincée de sel et continuez à mélanger brièvement.
5. Roulez en boules avec des mains propres. Faites rouler les boules dans des amandes moulues si vous le souhaitez.
6. Conservez les Bliss Balls aux pommes au réfrigérateur. Ils y resteront pendant une semaine environ.