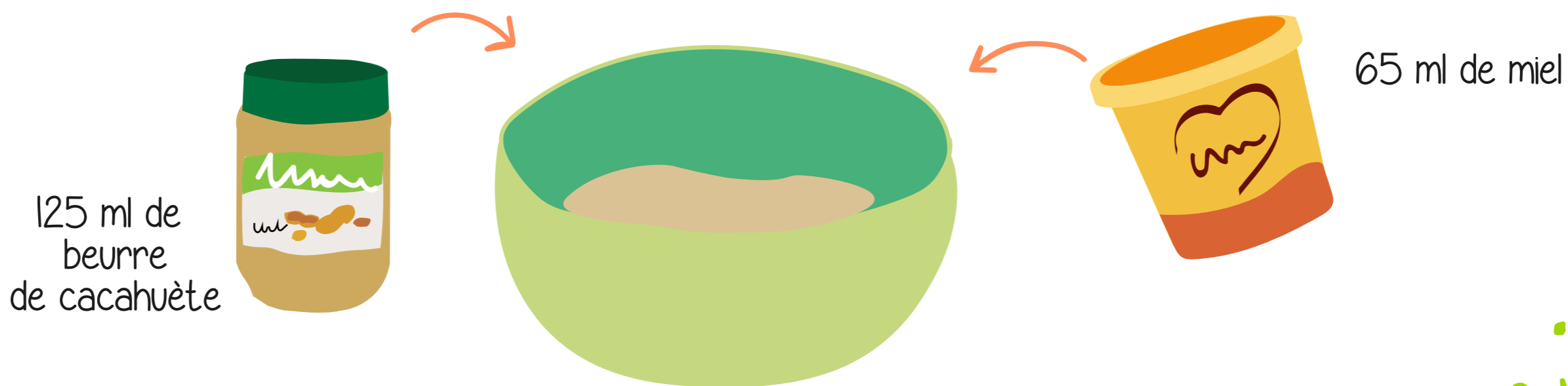


Energy Balls

C*mon
etiquette!

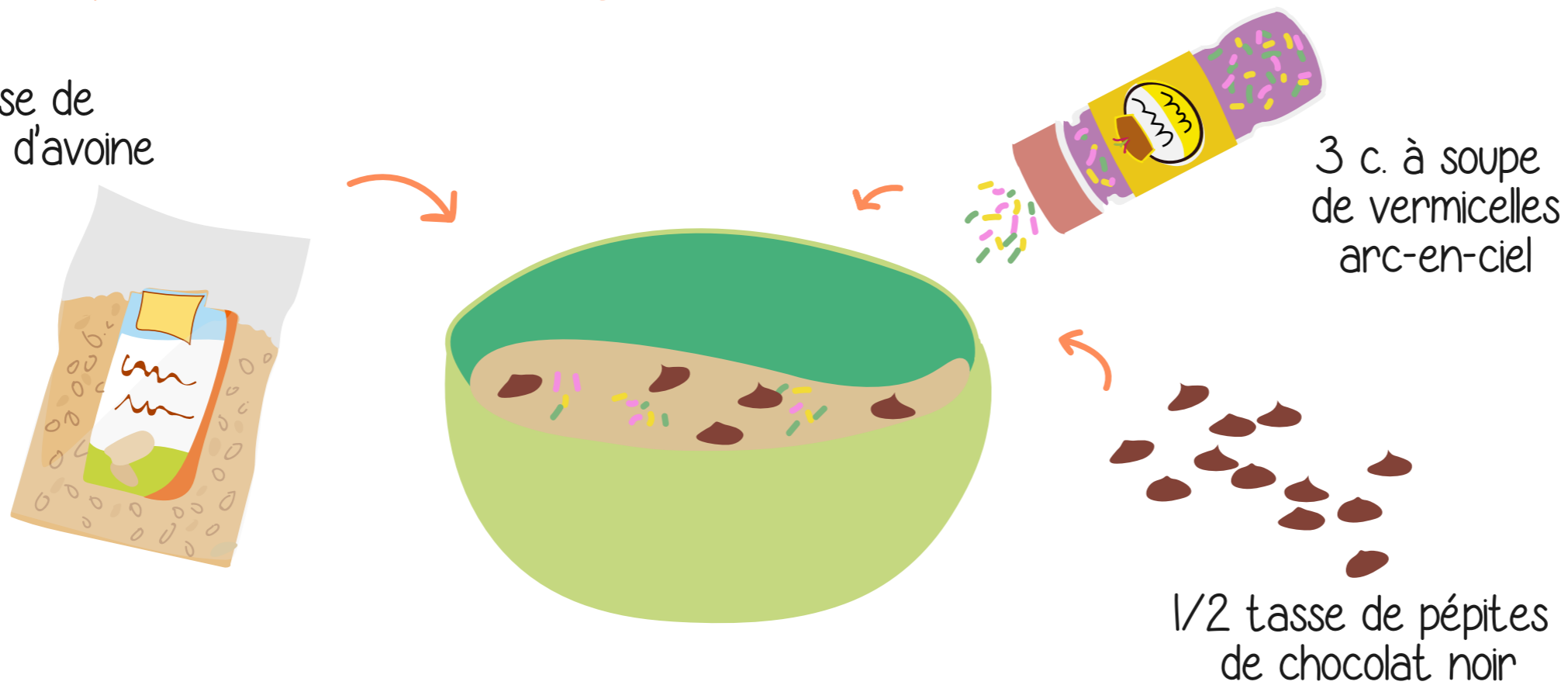
Pour 20 portions

1 Dans un bol, mélangez le beurre d'arachide et le miel.



2 Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

1 tasse de
flocons d'avoine



3 Avec les mains, former 20 boules et réfrigérer 30 min.

ASTUCE

Vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par de la banane ou de la noix de coco, des noisettes, fruits secs ou smarties...



30 min
au frigo



miam!