



CREMA DI NOCI DE DATTERI (VEGANA)

Preparazione: 30 Minuti

Lasciar riposare: per almeno 4 ore o per tutta la notte

Ingredienti

- 9 datteri Medjoul
 - 2 cucchiaini di mousse di mandorle
 - 1 cucchiaino di cacao in polvere (non zuccherato)
 - Circa 2 cucchiaini di acqua calda
-
- 1 scatola di Kambly bio&vegan Tallerini al cocco

Preparazione

1. Bagnare i datteri Medjoul in acqua calda (per almeno 4 ore).
2. Rimuovere il nocciolo e frullare i datteri con tutti gli altri ingredienti fino a ottenere una consistenza cremosa.
3. Versare la crema di datteri in un sac à poche.
4. Spruzzare un ciuffo di crema su un Tallerini al cocco e ricoprirlo con un secondo biscotto.
5. Disporre su un piatto e servire.