

## Bolitas Crudas de Coco y Naranja

### Ingredientes:

250 g de almendras crudas  
50 ml de sirope de agave  
Ralladura de naranja ecológica.  
25g de coco rallado  
25g de semillas de lino molidas

### Preparación:

Remojamos las almendras en agua templada durante 24 horas. Retiramos la piel, secamos y trituramos hasta obtener harina de almendras. Mezclamos el resto de ingredientes amasando poco a poco con las manos. Le damos forma de bolita con ayuda de 2 cucharitas y servimos.



Que disfrutéis de estos saludables y deliciosos postres y **¡¡Salud para todos!!**