

## μπαλάκια σοκολατένια πονηρά

### υλικά

καρυδόπιχα	1 φλυτζάνι
χουρμάδες	1 φλυτζάνι
ινδοκάρυδο	3 κουταλιές
χυμό πορτοκαλιού	1 σφηνάκι
κακάο	4 κουταλιές
χαρουπάλευρο	3 κουταλιές
μέλι	1 γεμάτη κουταλιά

### εκτέλεση

- Βάζουμε τους χουρμάδες σε ένα multi και τους πολτοποιούμε. Καλό θα ήταν να μη γίνουν πουρές.
- Ψιλοκόβω και τα καρύδια στο multi.
- Σε ένα βαθύ σκεύος ανακατεύουμε όλα τα υλικά, στην αρχή με ένα κουτάλι και αργότερα και με τα χέρια μας.
- Αν το μέλι λόγω χειμώνα είναι λίγο πηκτό, μπορούμε πριν το προσθέσουμε στο μίγμα μας να το ζεστάνουμε για λίγο, ώστε να αποκτήσει ρευστότητα και να αναμειχθεί καλύτερα με τα άλλα υλικά.
- Αφήνουμε το μίγμα για λίγο στο ψυγείο και πλάθουμε μπαλάκια μικρά.
- Διατηρούνται για πολλές ημέρες σε ένα κουτί, αεροστεγώς κλεισμένα.