



---

## DOLCETTI IRACHENI COI DATTERI

(vegan, senza glutine, senza cottura)

**200 gr di datteri** (i medjoul sono più buoni, se li trovate)

**2 prugne secche o due fichi secchi** (opzionali)

**60 gr di mandorle** (io ho usato mandorle con la pellicina)

**60 gr di noci**

**farina di cocco come copertura** (oppure zucchero, se lo usate)

Ho tritato le mandorle e le noci, poi ho aggiunto datteri e prugne e ho tritato tutto insieme.

Ho poi formato le palline e le ho rotolate nella farina di cocco (va bene anche il cocco in fiocchetti piccoli).

Li ho messi in una scatola di latta e si conservano parecchi giorni.

Sono molto dolci anche senza zucchero, soprattutto se si usano i datteri medjoul.

---

\*

<http://www.stellapederzoli.it/dolcetti-iracheni-coi-datteri/>