

□Wild Μελομακάρονα balls□

Υλικά για 25-30 μπαλίτσες:

Στερεά:

- 260 γραμμάρια αλεύρι βρώμης ή αλεσμένη βρώμη
- 180 γρ αμύγδαλα με την φλούδα αλεσμένα σε πούδρα ή έτοιμο αλεύρι αμυγδάλου
- Ξύσμα από ένα πορτοκάλι
- 1 κ.γλυκού κανέλα
- 1/3 κ.γλυκού γαρίφαλο

Υγρά:

- 25 γραμμάρια ελαιόλαδο + 25γρ. Σησαμέλαιο
- 100 γρ αμυγδαλοβούτυρο – [wild souls](#)
- 120 γρ μέλι

Για το σερβίρισμα:

- 2 κσ. μέλι
- 1/2 κούπα καρύδια ψιλοκομμένα

Οδηγίες:

1. Σε ένα μπλέντερ αλέθουμε όλα τα στερεά υλικά, μέχρι να γίνουν σαν αλεύρι – πούδρα.
2. Τοποθετούμε το αλεύρι σε ένα μεγάλο μπολ και προσθέτουμε όλα τα υπόλοιπα υλικά.
3. Ανακατεύουμε μέχρι να γίνουν μια εύπλαστη ζύμη και αρχίζουμε να πλάθουμε σε μπαλίτσες.
4. Περίπου 30 γρ. η κάθε μπαλίτσα.
5. Αφού πλάσουμε σε μπαλίτσες όλη την ζύμη τις πασπαλίζουμε με λίγο μέλι και τριμμένα καρύδια.
6. Διατηρούνται έξω για μία εβδομάδα και στο ψυγείο μέχρι και 10 μέρες

Καλή απόλαυση και καλά Χριστούγεννα

Εάν το δοκιμάσετε μην ξεχάσετε να το μοιραστείτε στο [Instagram](#) και στο [facebook](#) κάνοντας tag #konasfoodcreations !

