



- Ingredientes:**
- \* Nueces (250gr)
  - \* Dátiles (un paquete, no sé cuantos gramos vienen)
  - \* Gofio (500gr)
  - \* Miel

- Proceso:**
- \* En la picadora troceas las nueces y dátiles (yo le echo un poco de gofio pues si no se pega esa pasta a la cuchilla).
  - \* Esa masa picada se la añades al gofio y le das vuelta.
  - \* Le vas añadiendo miel y con tus manitas vas haciendo las barras.
  - \* Las envasas y unas van a la nevera (las que te comerás pronto) y las otras al congelador.