



## BARRITA PALEO DE ALMENDRAS Y VAINILLA

### Ingredientes (12 porciones)

- ½ taza de miel
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- ¼ taza harina de almendras
- Pizca de sal rosada del Himalaya
- 1 cucharada de mantequilla de almendras
- 1½ tazas de almendras, picadas
- 5 dátiles, picados
- ¼ taza de semillas de maravilla

### Preparación

1. Precalentar el horno a 150°C y cubrir una fuente con papel para hornear.
2. Con una espátula o cuchara de palo, mezclar bien la miel, vainilla, harina de almendras, sal y mantequilla de almendras. Agregar las almendras, dátiles picados y semillas de maravilla hasta que queden bien combinado.
3. Colocar la mezcla en la fuente ya preparada y presionar firmemente hasta conseguir que esté distribuido homogéneamente en la fuente. Hornear por 20 minutos. Retirar del horno y dejar que se enfríe completamente por 1 hora y después refrigerar por otra hora. Esto ayudará a que las barritas queden más compactas.



Puedes mantenerlas a temperatura ambiente por una semana o en el refrigerador por hasta dos semanas.