**BOUCHÉES DE BROWNIES SANS CUISSON**

1 ¼ tasse de dattes molles  
1/4 tasse de poudre de cacao  
3 c. à table de graines de chanvre  
1/4 tasse noix de Grenoble en morceaux  
1 ½ c. à table de beurre d’amande  
1 pincée de sel  
1/4 c. à thé de vanille  
Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire et mélanger jusqu’à  
ce que tout colle ensemble.  
Faire des boules, la grosseur d’une bouchée.  
Pour un goût plus chocolaté, rouler dans de la poudre de cacao  
ou de caroube.  
Se conserve 2 semaines au frigo.  
Peut se congeler.