

**TRUFAS CON ALBÚMINA EN POLVO** 1 porción**INGREDIENTES**

- 2 cucharadas de té de ALBÚMINA DE HUEVO en polvo (8 g)
- 1 cucharada sopera de pasta de Maní KING (20 g)
- 5 CUCH de avena Instantánea
- 4 CUCH AGUA
- 1 cucharada maní tostado sin piel sin sal, triturado para decorar

**MÉTODO DE PREPARACIÓN**

- 1º Mezclar todos los ingredientes muy bien. Una vez integrados desinfectarse las manos, humedecerlas y armar las bolitas. Terminarlas pasando por maní triturado.
- 2º Recordá que las podés freezar por 3 meses.

**INFORMACIÓN NUTRICIONAL**

	POR 100 g	POR PORCIÓN (123 g)	% DDR
ENERGÍA	332 kcal	409 kcal	20 %
GRASA	17 g	21 g	33 %
GRASAS SATURADAS	2 g	3 g	15 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	3 mg	4 mg	0 %
H. CARBONO	26 g	32 g	11 %
AZÚCARES	2 g	3 g	—
FIBRA ALIMENTARIA	7 g	9 g	35 %
PROTEÍNA	18 g	22 g	—