Cookie dough bites με ρεβίθια & μαύρη σοκολάτα

Μερίδες: 10-12 bites **Χρόνος μαγειρέματος:** 15 λεπτά + αναμονή

Υλικά

240 γρ. βρασμένα ρεβίθια
80 γρ. φυστικοβούτυρο ή αμυγδαλοβούτυρο
40 γρ. νιφάδες βρώμης
30 γρ. σιρόπι αγαύης ή μέλι
1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
60 γρ. ψιλοκομμένη μαύρη σοκολάτα
αλάτι

Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μούλτι τα ρεβίθια, το φυστικοβούτυρο ή το αμυγδαλοβούτυρο, τη βρώμη, το σιρόπι αγαύης ή το μέλι, τη βανίλια και λίγο ανθό αλατιού. Χτυπάμε μέχρι να έχουμε ένα λείο, ομοιογενές και κολλώδες μείγμα.

Μεταφέρουμε το μείγμα σε ένα μπολ και προσθέτουμε την ψιλοκομμένη μαύρη σοκολάτα. Ανακατεύουμε καλά.

Πλάθουμε 10-12 μπαλάκια και τα μεταφέρουμε στο ψυγείο για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να σφίξουν.