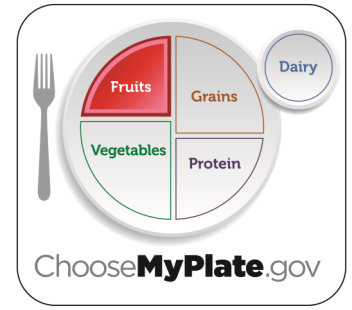
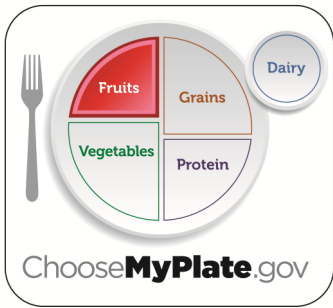


Dates/Dátiles

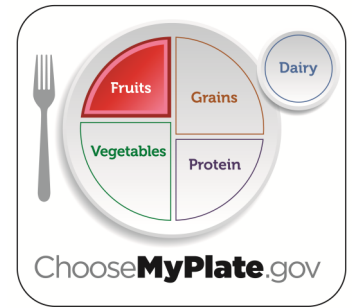


Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day ♦ Comer frutas y verduras de varios colores cada día

✕

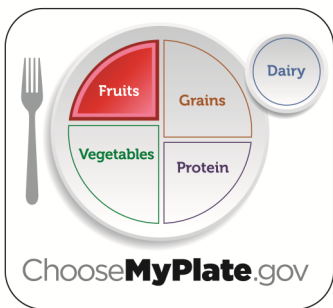


Dates/Dátiles

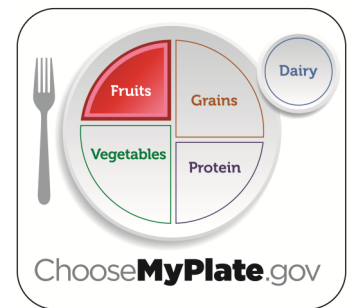


Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day ♦ Comer frutas y verduras de varios colores cada día

✕



Dates/Dátiles



Eat a variety of colorful fruits and vegetables every day ♦ Comer frutas y verduras de varios colores cada día

- Finely chop pitted dates into a paste and combine with peanut butter, vanilla, oats, and dark chocolate chips. Roll dough into balls and refrigerate until firm to create no-bake cookie dough bites for a fun snack.

- Finely chop pitted dates and add to a bowl of oatmeal with your favorite unsalted nut or seed, or add to your favorite dessert recipe for natural sweetness.

- Add chopped dates to braised chicken for a Middle Eastern flavor.



- Finely chop pitted dates into a paste and combine with peanut butter, vanilla, oats, and dark chocolate chips. Roll dough into balls and refrigerate until firm to create no-bake cookie dough bites for a fun snack.

- Finely chop pitted dates and add to a bowl of oatmeal with your favorite unsalted nut or seed, or add to your favorite dessert recipe for natural sweetness.

- Add chopped dates to braised chicken for a Middle Eastern flavor.



- Finely chop pitted dates into a paste and combine with peanut butter, vanilla, oats, and dark chocolate chips. Roll dough into balls and refrigerate until firm to create no-bake cookie dough bites for a fun snack.

- Finely chop pitted dates and add to a bowl of oatmeal with your favorite unsalted nut or seed, or add to your favorite dessert recipe for natural sweetness.

- Add chopped dates to braised chicken for a Middle Eastern flavor.

- Finamente picar los dátiles y hacer una pasta combinada con mantequilla de maní, vainilla, avena y trocitos de chocolate negro. Para una fácil merienda, enrolle la masa en bolas y refrigere hasta que estén firmes para crear biscochos de galletas sin hornear.

- Picar los dátiles finamente sin semilla y añadir a un plato de avena con nueces o semillas de su preferencia o agregar a su postre favorito para endulzar.

- Anadir dátiles picadas a pollo guisado para un sabor del Medio Oriente.

- Finamente picar los dátiles y hacer una pasta combinada con mantequilla de maní, vainilla, avena y trocitos de chocolate negro. Para una fácil merienda, enrolle la masa en bolas y refrigere hasta que estén firmes para crear biscochos de galletas sin hornear.

- Picar los dátiles finamente sin semilla y añadir a un plato de avena con nueces o semillas de su preferencia o agregar a su postre favorito para endulzar.

- Anadir dátiles picadas a pollo guisado para un sabor del Medio Oriente.

- Finamente picar los dátiles y hacer una pasta combinada con mantequilla de maní, vainilla, avena y trocitos de chocolate negro. Para una fácil merienda, enrolle la masa en bolas y refrigere hasta que estén firmes para crear biscochos de galletas sin hornear.

- Picar los dátiles finamente sin semilla y añadir a un plato de avena con nueces o semillas de su preferencia o agregar a su postre favorito para endulzar.

- Anadir dátiles picadas a pollo guisado para un sabor del Medio Oriente.