

TRUFES DE MONIATO



Temps de preparació: 15

Temps de cuinat: 15

Preparació

1. En primer lloc, torrarem al forn a màxima potència les avellanes i el moniato, fins que estigui ben tendre.
2. Per a les trufes amb farina de garrova posem a la trituratora la meitat de les avellanes torrades, la meitat de la canyella, un pessic de sal i la farina, posteriorment ho triturarem tot.
3. Li afegim la meitat dels dàtils sense os i també la meitat del moniato. Tornem a triturar de manera que ens quedi una barreja homogènia.
4. Per preparar la pasta per les trufes d'avena seguirem els mateixos passos que amb la de garrova.
5. Per fer les trufes, simplement, agafem un poc de pasta i anem fent les boles. Les que haguem preparat amb la garrova les arrebossarem en ametlla torrada i les d'avena en cacau.
6. Només, queda servir-les amb un rajolí de llet condensada o xocolata fosa.

Tip: També els podeu donar forma de galeta i enfornar durant 10 minuts a 190 graus, d'aquesta manera obtindreu un snack boníssim.

Ingredients utilitzats en aquesta recepta: 500gr moniato, 50gr farina de civada, 50gr farina de garrova, 100gr avellanes crues, 30 gr cacau en pols, 360gr crocanti, 30 dàtils, 1 culleradeta de canyella i un poc de sal.