

TRUFFES DE PATATE DOUCE



Temps de préparation : 15

Temps de cuisson : 15

Préparation

1. Tout d'abord, faire torrifier les noisettes et la patate douce au four à température maximale. Vérifiez que la patate douce est bien cuite à l'aide d'une fourchette.
2. Pour les truffles, verser la caroube en poudre et la moitié des noisettes torrifiées, la moitié de la cannelle, une pincée de sel et la farine dans le mixeur, puis mixer.
3. Ajouter la moitié des dattes dénoyautées et la moitié de la patate douce. Mixer une nouvelle fois jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
4. Pour préparer la pâte des truffles à la noisette, suivre les mêmes étapes que pour celles de caroube.
5. Pour donner leur forme aux truffles, simplement prendre un peu de pâte et faire des boules. Recouvrir d'amandes torrifiées celles à la caroube et de cacao celles à la noisette.
6. Les servir avec un filet de lait condensé ou de chocolat fondu.

Astuce : il est également possible de leur donner une forme de biscuit et de les enfourner 10 minutes à 190 degrés. Vous obtiendrez ainsi un snack délicieux.

Ingrédients utilisés dans cette recette : 500 g de patate douce, 50 g de noisettes en poudre, 50 g de caroube en poudre, 100 g de noisettes crues, 30 g de cacao en poudre, 360 g de crocanti, 30 dattes, une cuillerée à café de cannelle et une pincée de sel.