

TRUFAS DE BONIATO



Tiempo de preparación: 15

Tiempo de cocinado: 15

Preparación

1. En primer lugar, tostaremos en el horno a máxima potencia las avellanas y el boniato, hasta que al pincharlo con un tenedor esté tierno.
2. Para las trufas con harina de algarroba ponemos en la trituradora la mitad de las avellanas tostadas, la mitad de la canela, una pizca de sal y la harina, posteriormente trituramos.
3. Le añadimos la mitad de los dátiles sin hueso y también la mitad del boniato. Volvemos a triturar de manera que nos queda una mezcla homogénea.
4. Para preparar la pasta para las trufas de avena seguiremos los mismos pasos que con la de algarroba.
5. Para hacer las trufas, simplemente, cogemos un montecito de pasta y vamos haciendo las bolas. Las que hayamos preparado con la algarroba las rebozaremos en almendra tostada y las de avena en cacao.
6. Solamente, queda servir las con un chorrito de leche condensada o chocolate fundido.

Tip: También les podéis dar forma de galleta y hornearlas durante 10 minutos a 190 grados, de esta manera obtendréis un snack buenísimo.

Ingredientes utilizados en esta receta: 500gr boniato, 50gr harina de avena, 50gr harina de algarroba, 100gr avellanas crudas, 30gr cacao en polvo, 360gr crocanti, 30 dátiles, una cucharadita de canela y una pizca de sal.