

TRUFES DE PASTANAGA I COCO

Ingredients per 30-32 unitats

200 g de sucre

200 g de coco mòlt

250 g de pastanagues pelades

Coco ratllat per arrebossar



Preparació

Talla les pastanagues en rodanxes fines, bulli-les fins que siguin toves i deixa-les a un colador per tal que perdin tota l'aigua i refredin. Mentre, mescla el coco mòlt amb el sucre i afegeix-hi les pastanagues ja fredes i prèviament aixafades amb una forqueta. Mescla-ho tot amb les mans i ves fent bolletes més petites que una nou amb la pasta. Passa-les per coco ratllat i col·loca-les dins càpsules petites per trufes. Refreda-les dins la gelera i en 30 minuts estaran llestes per menjar!

