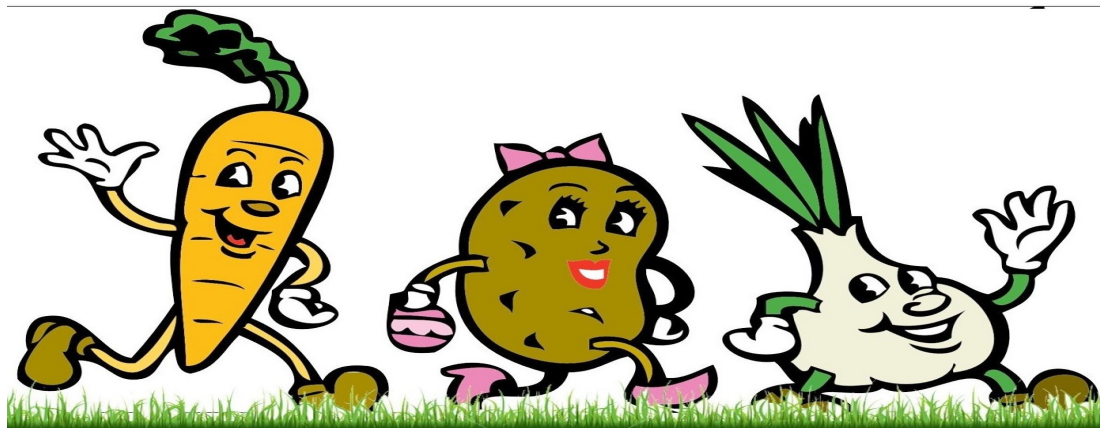




lesjardiniersduvaldauthion.fr

Boulettes de patate douce à la noix de coco ou poudre d'amandes

Ingrédients pour 10 boulettes environ

250 g de patate douce ou potimarron

20gr de beurre

poudre d'amandes

50gr rapadura (sucre roux non torifié) ou dattes hachées

Préparation

Eplucher les patates douces. (les épluchures nous serviront pour une autre recette)

Cuire la patate douce à la vapeur jusqu'à ce qu'elle soit tendre.

La verser dans un grand bol.

ajouter le beurre à fondre sur la patate encore chaude .

Écraser l'ensemble soigneusement, ajouter le produit sucrant et mettre au frais quelque temps.

Lorsque c'est figé, prélever des cuillerées de pâte, façonner des boulettes et les rouler dans la poudre d'amande ou la noix de coco.

Servir froid.