
Receta de Bolitas Dulces de Zanahoria

27 Nov 2020



Hola a tod@s, para este último fin de semana de Noviembre os dejo una estupenda y rica receta para hacer un postre diferente, se trata de unas **Bolitas de Zanahoria** y seguro que quedáis encantad@s con su rico sabor, espero que os gusten.

Ingredientes

- Zanahoria cocida y muy bien escurrida (300 grs)
- Azúcar (300 grs)
- Coco rallado (300 grs, reservar unos 50 gr. para rebozar)
- Moldes de magdalenas

Modo de Preparación

1. Poner a cocer la zanahoria pelada
2. Cuando esté tierna, escurrirla y aplastarla con un tenedor, dejar que enfríe
3. Colocar la zanahoria escurrida y machacada en un bol
4. Añadir el azúcar y el coco y mezclar hasta formar una masa
5. Dejar parte del coco rallado en un plato hondo para luego rebozar
6. Formar bolitas de tamaño mediano con las manos y las rebozarlas en coco rallado
7. Colocarlas luego en los moldes de magdalenas
8. Meter en el frigorífico y dejar enfriar
9. Pueden durar varios días en frío, sin problemas
10. Que disfrutéis de este rico postre y....buen provecho!!!