

Bombones orientales

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Mesacamilla ·
Autor: Marala

INGREDIENTES

0	Coco — rallado
250 gr	Cacahuets (Maníes)
250 gr	Pasas de uva — sin semillas
1 cucharada/s	Sésamo — Se tuesta el sésamo en una sartén y se tritura

ELABORACIÓN

Moler en el mortero los cacahuets y las pasas (o procesar). Agregar la pasta de sésamo y mezclar bien. Modelar los bombones con distintas formas y pasarlos por el coco rallado.