

Bombones orientales

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

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.