

rebost

UEP!  
Com anam?

# Dolços i bombons

## \*COCOTINS

### *INGREDIENTS:*

- 200 grams de coco ratllat
- 150 grams de llet condensada
- Sucre

### *PROCEDIMENT:*

- Dedins un ribell barrejarem els 200 grams de coco, amb els 150 grams de llet condensada fins que ens quedi una massa uniforme.
- En tenir-la llesta, procedirem a fer bolletes amb les mans i les arrebossarem de sucre.
- Després, només quedarà deixar-los refredar dedins la gelera durant 1 hora i ja seran bons per menjar.



## \* BOMBONS D'AVELLANA

### *INGREDIENTS:*

- 250 grams d'avellanes torrades i mòltes
- 150 grams de xocolata negra
- 1 vermell d'ou

### *PROCEDIMENT:*

- El primer que farem serà fondre la xocolata al bany de Maria.
- Llavor, li afegirem l'avellana mòlta i el vermell d'ou i ho mesclarem tot ben mesclat.
- A rengló seguit, ficarem la massa dedins una màniga pastissera i farem bolles dedins unes paneretes decoratives.
- Finalment, deixarem refredar els bombons 1 hora dedins la gelera.



rebost

UEP!  
Com anam?

\*BOMBONS D'AMETLES

*INGREDIENTS:*

- 150 grams de xocolata negra
- 50 grams de mantega
- 250 grams d'ametles torrades i mòltes
- 50 grams d'ametles senceres per decorar

*PROCEDIMENT:*

- Fondrem els 150 grams de xocolata juntament amb els 50 grams de mantega al bany de Maria.
- Quan sigui tot fos, hi afegirem l'ametla mòlta i la mesclarem.
- Llavor, de la mescla, en farem bolles amb l'ajuda de dues culleres.
- Per decorar-les, hi posarem una ametla crua damunt cada peça.
- Finalment, deixarem reposar les bolles dedins la gelera durant 1 hora.

\*DOLÇOS DE PASTANAGÓ

*INGREDIENTS:*

- 150 grams de pastanagó bullit
- 150 grams de sucre
- 150 grams de coco ratllat
- 70 grams de sucre per decorar

*PROCEDIMENT:*

- Barrejarem dedins un ribell 150 grams de pastanaga bullida amb 150 de sucre i 150 de coco ratllat fins obtenir-ne una pasta uniforme.
- Llavor, procedirem a fer bolles de les dimensions d'una nou amb les mans i les arrebossarem amb sucre.
- Per últim, deixarem també refredar aquests dolços dedins la gelera durant 1 hora perquè agafin consistència.
- Bon profit!