

COOKIES DE MONIATO I COCO (sense sucre)

Ingredients:

- 1 moniato cuit (140-150g)
- 3 c/soperes de farina de civada (pots utilitzar els flocs i triturar-los)
- 2 c/soperes de farina d'ametlles (pots utilitzar ametlles crues i triturar-les)
- 10-15 ml oli d'oliva verge
- 1 c/sopera de coco ratllat
- Canyella en pols

Preparació:

1. Aixafem amb l'ajut d'una forquilla el moniato (prèviament cuit i pelat) juntament amb l'oli d'oliva verge.



2. Afegim les farines, el coco ratllat i un bon pessic de canyella de pols i ho barregem

* Ha de quedar una massa tova però que no s'enganxi a les mans, si és així, afegeix una mica més de farina de civada.

3. Formem boletes i les anem dipositant a la safata del forn, coberta amb paper de forn i les aixafem amb les mans o amb el cul d'un got (jo he utilitzat un got amb un dibuix que ha quedat marcada a la galeta). Pots decorar-les amb un pessic més de coco per damunt.



4. I les posarem a coure al forn 180 graus 15-20 minuts.

