Pastelillos de Almendra, Zanahoria y Coco.

«Pastelillos de Almendra, Zanahoria y Coco»

Ingredientes (para unos 35 Pastelillos):

– 3 Zanahorias.

– 120 gr. de Sirope de Agave.

– 200 gr. de Coco rallado.

– 200 gr. de Almendra Cruda Molida.

– 4 Claras de huevo (he usado pasteurizadas).

– 35 Nueces de Macadamia (puedes sustituir por avellanas o almendras enteras).

Lavamos, pelamos y cortamos en rodajas la zanahoria. La ponemos a cocer en abundante agua hasta que esté muy tierna (unos 40 minutos), la trituramos, le añadimos el sirope de ágave y volvemos a triturar hasta tener una crema finísima. Montamos las claras a punto de nieve con las varillas y cuando estén montadas les incorporamos el puré de zanahoria y volvemos a batir hasta integrar. Después hacemos lo mismo con la almendra triturada y cuando hayamos integrado bien estos ingredientes será el momento de agregar el coco que iremos incorporando a la mezcla con movimientos envolventes con ayuda de una espátula o lengua de silicona. Nos quedará una masa con la que haremos bolitas del tamaño de pelotas de ping-pong y al as que clavaremos una nuez de macadamia en el centro, apretando para que no se agrieten las bolitas que, aplastaremos un poco y colocaremos en la bandeja del horno sobre papel de hornear y hornearemos a 180ºC ; con el horno precalentado, durante 20 minutos.

Sacar y dejar enfriar en la bandeja antes de servir.

Éste es un postre apto para diabéticos.

Pastelillos de Almendra
ZANAHORIA Y COCO

Ya se lo que quiero

CHEF PATISSIER
Ya se lo que quiero