

TRUFAS DE ZANAHORIA VEGANAS

Por Chef Marissa Ramos.

Gracias Marissa, por compartirme tu talento!

Ingredientes:

1 1/2 taza de zanahoria picada
1 taza de manzana en puré
1 taza de leche de almendra
1 cuch de vainilla
1 cuch de nuez moscada
1cuch de canela en polvo
2 cuch de aceite
1 taza de azúcar mascabado
2 tazas de harina
1 cuch de polvo de hornear
1/2 cuch de bicarbonato

Betún:

1 taza de nuez de la India
1/2 taza de leche de soya
1/4 taza de aceite de coco
1/2 taza de azúcar glass

Procedimiento:

Precalentamos el

Horno a 175°C

Pondremos todos los ingredientes secos en un bowl harina, nuez moscada, canela, polvo de hornear y bicarbonato, en la licuadora mezclaremos bien todos los ingredientes líquidos la leche de soya, vainilla y aceite. Agregamos a la primera mezcla

Hasta tener todo bien integrado vamos a agregar la zanahoria y el puré.

Ponemos toda la mezcla en un molde mediano de aprox 15cm de diametro.

Y lo horneamos por 30min o hasta que el palillo salga limpio.

Dejamos enfriar y hacemos el

Betún:

Pondremos a remojar por 2 horas la nuez de la India con agua.

Una vez pasado este tiempo pondremos todos los ingredientes en la licuadora o procesador Mezclamos con las manos el betún con el pan hasta tener una masa y haremos bolitas con esta.

Dejamos reposar en el refrigerador por 30min y a disfrutar.