Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Rosquillas de batata y chocolate negro

6 raciones · 426 kcal

Ingredientes

- **260gr** de batata en dados
- **100gr** de chocolate negro 70%
- **135gr** de harina de avena
- **1** huevo
- **60gr** de azúcar moreno o 2 cucharadas de pasta de dátil
- **40gr** de maicena
- **90gr** de bebida de almendras
- **45gr** de aceite de oliva
- **1 sobre** de levadura en polvo
- **1** pellizco de sal
- **1 cucharada** de canela molida
- Frutos secos (opcional)

POR RACIÓN

Proteínas	8,7 g
Grasas	22 g
Hidratos	51 g
Fibra	6,8 g

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 180 grados y engrasamos el molde con aceite de oliva
2. Ponemos en el vaso los dados de batata y trituramos, añadimos la harina, el huevo, el azúcar (o pasta de dátil), la maicena, la bebida de almendras, el aceite, la levadura, la sal y la canela y mezclamos bien todo
3. Rellenamos los huecos del molde preparado y horneamos 15' a 180 grados
4. Retiramos del horno, dejamos templar 10' y desmoldamos
5. Fundimos el chocolate al baño maría o a golpes de 30 seg. en el micro y bañar las rosquillas
6. Para finalizar podemos ponerle de topping frutos secos picados (nuez, pistacho...)

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya