

GALETES DE MONIATO I CIVADA

 1 h

Ingredients (4 persones)

Moniato (puré) – 100 g

Civada (flocs) – 100 g

Sucre morè – 75 g

Farina – 80 g

Llevat en pols – 6 g

Ous – 2

Oli d'oliva suau – 25 g

Nabius deshidratats – 30 g

Perles de xocolata – 45 g

Sal – pessic



Per quedar-se de pasta
de moniato!

- Pelegu el **moniato**, el talleu a trossos grans i el bulliu fins que estigui tou. També el podeu fer sencer al forn. L'eixugueu, el tritureu i el reserveu.
- Barregeu els **flocs de civada**, el **sucre morè** i el **puré de moniato** i li afegiu, batut prèviament, un **ou sencer**, un **rovell** i l'**oli d'oliva**.
- Tamiseu la **farina**, el **llevat en pols** i el **pessic de sal** i integreu-ho bé amb una llengua.
- Afegiu els **nabius trossejats** i les **perles de xocolata** a la barreja. Integreu bé.
- Feu boletes mitjanes amb la pasta i les poseu sobre una safata de forn amb paper vegetal. La massa és força enganxosa, ajudeu-vos amb unes culleres o mullant-vos les mans. Separeu les boles entre si i aixafeu-les una mica amb els dits.
- Cuineu al forn preescalfat a 180°, a posició mitjana, uns 12-14 minuts (segons la quantitat) fins que daurin lleugerament. Deixeu-les refredar sobre una reixa.

Altres receptes que podeu fer amb el moniato: xips de moniato, hummus de moniato, truita de patates i moniato, pa de pessic de moniato, *noodles* de moniato o qualsevol plat on el moniato substitueixi la patata.