


# BOMBONS DE MONIATO



 1 h i 30 min


## Ingredients (4 persones)


Moniato – 150 g  
Anacards – 60 g  
Formatge crema – 25 g  
Oli d'oliva – 10 ml  
Sal en escames – 10 g  
Clau en pols – al gust  
Canyella en pols – al gust  
Xocolata per fondre – 2 tauletes



- Renteu bé els **moniats**, poseu-los en una safata al forn, prèviament escalfat a 200°. Coeu els moniats durant uns 45 minuts i comproveu amb una forquilla que estiguin fets.
- Un cop temperat aixafeu-los bé amb una forquilla. Tritureu els **anacards** (o qualsevol altre fruit sec) i barregeu-los amb el **moniato** aixafat. Afegiu el **formatge crema**, l'**oli d'oliva** i les **espècies** i barregeu-ho tot bé fins que quedi una massa homogènia.
- Deixeu reposar la massa un mínim de 30 minuts al congelador o 1h a la nevera.
- Retireu la massa de la nevera o congelador i feu boletes. Un cop llestes foneu la **xocolata** al microones o al bany maria, afegiu-li un rajolí d'**oli d'oliva** abans fondre.
- Amb l'ajuda de dues culleres recobriu les boletes de **xocolata fosa** i deixeu-les reposar sobre paper vegetal. Abans no es refredi la **xocolata**, poseu dos o tres crystals de sal al damunt de cada **bombó** per aconseguir un contrast amb la dolçor del **moniato**.

**Altres receptes que podeu fer amb moniato:** chips de moniato, hummus de moniato, moniato al caliu farcit, pa de pessic de moniato, *noodles* de moniato, *parmentier* de moniato, i qualsevol plat on el moniato substitueixi la patata.

 Tiago PZK (Bombona)  
BZRP Sessions #48

 Moscatell

