



Bolitas de coco y zanahoria

Paqui López

INGREDIENTES

- 500 g de zanahorias
- 125 g de coco rallado
- 200 g de azúcar
- Moldes de papel pequeños para magdalenas

PREPARACIÓN

Se cuecen las zanahorias y se machacan con un tenedor; cuando se enfría un poquito se añade el coco rallado y el azúcar y se sigue mezclando con el tenedor.

Cuando está totalmente frío se van cogiendo porciones con una cucharita y se van haciendo bolitas pequeñas, que se colocarán en los moldes de papel y se meten en el frigorífico para que se enfríen bien.

Cuando te vayas al campo, te las llevas dentro de la nevera y cuando necesites tomar fuerzas o refrescarte, ¡tómate una y verás lo riquísimas que están!.

Y por supuesto, como postre quedarás fenomenal.