

## **BOLAS DE HARINA DE GARBANZO TOSTADA**

**350g de mantequilla**

**400g de harina de garbanzo**

**2cda de coco rallado**

**2cda de nueces o avellanas troceadas**

**1/2 cdita de semillas de cardamomo recién molidas ó 1cdita de canela molida**

**275g de azúcar en polvo**

En una sartén de fondo grueso, derrita la mantequilla a fuego lento. Mezcle con ella la harina de garbanzo con una cuchara de madera, removiendo sin parar. En unos 15 minutos, la harina debe estar lo suficientemente tostada como para dar un aroma parecido a las nueces. Añada el coco rallado, las nueces y el cardamomo molido. Sofríalo todo, removiendo 2 minutos más, mezclando bien los ingredientes. Luego retire la sartén del fuego y agregue el azúcar en polvo. Mezcle a fondo con un tenedor para romper los grumos, de tal forma que los ingredientes estén uniformemente distribuidos. Deje a un lado para que se enfríe durante unos minutos.

Cuando la mezcla esté lo suficientemente fría como para tocarla, humedezca sus manos y haga de 12 a 15 bolitas del tamaño de una nuez. O, si prefiere, dele la forma de pequeños cuadrados o rombos

**Tiempo de preparación y cocción: 30 minutos**