Bolitas de coco y chocolate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si la leche condensada está muy fría meter unos segundos en el microondas para que quede más líquida y se pueda mezclar mejor con el coco.

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 125 grs. de leche condensada
- 120 grs. de coco rallado
- Coco rallado para rebozar
- Chocolate fondant (para cobertura)

Preparación:

Paso 1

Mezclar la leche condensada y el coco rallado en un bol. Debe quedar una pasta densa en la que se aprecie que todo el coco está bien impregnado con Dejamos enfriar y hacemos bolas del tamaño que deseemos, las cuales vamos colocando en un plato con papel sobre vegetal. Metemos en el congelador como mínimo 1 hora.la leche.

Paso 2

Fundimos el chocolate en el microondas en cortos espacios de tiempo para que no se nos queme (20-30 segundos). Dejamos atemperar (a unos 25ºC aproximadamente). Clavamos palillos en nuestras bolitas y vamos sumergiéndolas en el chocolate, las cuales pincharemos en una superficie de poliespán para que no gotee, hasta que solidifiquen. Antes de la completa solidificación del chocolate, espolvoreamos con coco rallado. Quitamos el palillo y servimos en cápsulas de papel.