

**Creador:** Sonia Campos



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

**El truco de esta receta:**

apretar bien el film y dejar reposar en la nevera.

## Descripción:

una manera deliciosa de usar los recortes de bizcocho !

## Ingredientes para 4 personas :

- recortes de bizcocho(si no tambien puedes usar madalenas)200g aprox
- 1/2 tableta de chocolate
- una cucharada sopera de mantequilla
- coco rallado
- un puñadito de nueces(opcional)

## Preparación:

### Paso 1

derretir el chocolate con la mantequilla,cuando este totalmente derretido añadimos las nueces troceadas y el bizcocho desmigado lo ligamos todo bien y bolcamos la mezcla en film transparente lo enrollamos como un caramelo bien apretado y lo dejamos en la nevera una 4-5 horas hasta que endurezca.despues retiramos el film y lo cortamos en rodajas de un dedo de grosor y las pasamos por el coco rallado.