

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Toñi López de



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)200gaprox
- 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.