caprichos de chocolate y coco

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

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Miriam25

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 trasparente lo enrrollamos 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.