TURRÓN DE COCO CON COBERTURA DE CHOCOLATE

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** karmela



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 gramos de coco rallado
- 180 gramos de leche condensada
- 200 gramos de chocolate negro o con leche

Preparación:

Paso 1

Poner en un bol el coco rallado y la leche condensada mezclar y luego con la manos integrar bien loas ingredientes y hacer una bola. Forrar un molde con film transparente, y colocar la mezcla del turrón dentro y aplastando muy bien, dejar en la nevera.

Paso 2

Cuando esté bien cuajado quitar el papel trasparente, ponerlo encima de un papel vegetal, poner la mitad del chocolate al baño maria y cuando esté deshecho echar encima y dejar enfriar en la nevera de nuevo y cuando esté cuajado el chocolate poner la otra mitad del chocolate al baño maria, voltear el turrón y echar por encima el chocolate fundidoesparcir el chocolate con ayuda de una espátula para que quede mejor integrados dejar de nuevo en la nevera, asta que esté cuajado, entonces solo quedará desmoldar y comer.