MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón Kinder y coco

2h · 8 raciones · 354 kcal

Ingredientes

- **200 gr** chocolate con leche
- **1 cda** aceite de coco
- **100 gr** crema kinder
- **100 gr** chocolate blanco
- **80 gr** coco rallado

POR RACIÓN

Proteínas	**4,4 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**31 g**
Fibra	**2,6 g**

Elaboración

1. Derretimos el chocolate con leche junto con el aceite de coco en el microondas en intervalos
2. Echamos la mitad en el molde, lo esparcimos bien, damos unos golpes secos y llevamos al congelador a que solidifique
3. Mientras tanto derretimos chocolate blanco (cuidado porque se quema rápido), añadimos la crema kinder y el coco rallado e integramos
4. Echamos esta mezcla en el molde y esparcimos bien llegando a todas las esquinas, damos unos golpes secos y volvemos a llevar al congelador
5. Añadimos por encima lo que nos había sobrado de chocolate con leche, esparcimos bien y llevamos al congelador un mínimo de 2 horas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy