Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Bolitas de coco con chocolate

12 raciones 262 kcal

Ingredientes

RELLENO

- **200 gr.** de coco rallado
- **150 gr.** de azúcar
- **120** mi. de agua

COBERTURA

- **200 gr.** de chocolate negro para postres
- **25 gr.** de mantequilla

POR RACIÓN

Proteínas	**2,1 g**
Grasas	**18 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**3,9 g**

Elaboración

1. Ponemos en un cazo el agua con el azúcar y calentamos removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo
2. No es necesario hervir mucho, solo conseguir que el azúcar quede perfectamente disuelta
3. Retiramos del fuego y añadimos el coco mezclando bien para que se integre todo como una masa
4. Enfriamos la mezcla reposando un par de horas en la nevera para que se compacte y sea más fácil trabajarla
5. Una vez frías es el momento de formar las bolas (yo me engrasé las manos con un poco de aceite de girasol, aunque también puedes usar guantes de látex)
6. Derretimos el chocolate con la mantequilla al baño María (a fuego medio) o en el microondas hasta que se funda, y mezclamos muy bien
7. Pinchamos las bolas de coco con un palillo de dientes y las bañamos bien por todos lados en chocolate, escurrimos un poco y colocamos en una superficie plana sobre papel de horno satinado
8. Añadimos un poco de coco rallado por encima y reservamos en frío hasta el momento de servir para que el chocolate se compacte

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta