

Bolitas chocolatosas de coco



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 25

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bolitas-chocolatosas-de-coco>

Preparación

Si no consigue coco rallado, triture el coco normal en una batidora hasta que te quede una textura como si fuese casi harina. Una vez la tenga, poner el coco en un recipiente y añadir las 4 cucharadas de miel. Remover todo hasta que se quede formada una masa espesa. Con la ayuda de las manos y apretando la mezcla, hacer con esta cantidad unas 18 bolitas pequeñas y colocarlas sobre un papel para hornear. Llevarlas a la heladera durante unos 30 minutos hasta que la masa quede sólida. Pasado este tiempo, derretir el chocolate hasta que quede totalmente líquido. Con la ayuda de dos tenedores, pasar cada bolita de coco por el chocolate hasta que esté completamente cubierta por él, escurrir la bolita y dejarla de nuevo sobre el papel de hornear. Dejar que se enfríe hasta que el chocolate se endurezca y luego llevar al congelador. Sacarlas justo cuando se vaya a consumir para que sean como bombones helados. Disfrute! Fuente: Recetin.com

Ingredientes

- 2 taza/s Coco rallado
- 4 cucharada/s Miel
- 250 gramo/s Chocolate cobertura

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Halloween, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces

