

Bolitas de coco con cobertura de chocolate:

Ingredientes:

- 1/2 kg de coco rayado
- 6 claras de huevo
- 300g azúcar glass
- 200g de chocolate fondant (cobertura)



Preparación:

- Poned el coco en una cazuela a fuego suave y añadid el azúcar y las claras (sin batir), removiendo. Cuando quede una masa espesa y compacta, pero muy suave, retiradlo del fuego
- Calentad el horno en 160°C
- Haced bolitas con la masa y ponedlas en una bandeja de horno. Las tenéis que cocer mucho poco tiempo y vigilad, porque se queman con rapidez
- Enfriar y bañarlas con el chocolate fondant deshecho
- Dejar solidificar el chocolate y servir