
Aug 25, 2016 | Escrito por Zenaida Mercado | 1

Foto archivo

Estas bolitas de coco y chocolate son fáciles de preparar, con muy pocos ingredientes y una elaboración sencilla para que disfrute toda la familia.

INGREDIENTES

Para el relleno

220 gr de coco rallado

200 gr de azúcar

120 ml de agua

1 cucharada de esencia de vainilla

Para la cobertura

200 gr de chocolate para fundir

25 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

Poner en una olla el agua con el azúcar y la vainilla, calentamos removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo. No es necesario hervir mucho, sólo conseguir que el azúcar quede perfectamente disuelta.

Retirar del fuego y añadir el coco mezclando bien para que se integren todo como una masa.

Hay que dejar enfriar la mezcla y es mejor que repose un par de horas en la nevera para que se compacte y sea más fácil trabajarla.

Una vez fría forma las bolas. Engrásate las manos con aceite.

Derrite el chocolate con la mantequilla al baño María o en el microondas y mezcla muy bien.

Pincha las bolas de coco con un palillo de dientes y las bañas bien por todos lados en chocolate, escurrir un poco y colocar en una superficie plana sobre papel de horno satinado.

Mantener en frío hasta el momento de servir para que el chocolate se compacte. ¡A DISFRUTAR!

Categoría:

- [Variedades](#) [1]

Addthis:

Antetitulo: Receta

Del día: No

Créditos: Panorama

Titulares: No

Destacada: No

Source URL: <http://www.radiomundial.com.ve/article/aprende-preparar-bolitas-de-coco-y-chocolate>

Links:

[1] <http://www.radiomundial.com.ve/categoria/Variedades>