

BOMBONES DE CHOCOLATE Y COCO



Ingredientes (6 porciones)

- ¼ de taza de crema de coco
- ¼ de taza de leche de coco
- 1½ tazas de coco rallado
- ¼ taza de cacao en polvo
- Aceite de coco extra virgen y prensado en frío
- 1 cda miel natural cruda

Preparación

1. En una procesadora de alimentos, mezclar la crema de coco, la leche de coco y el coco rallado hasta obtener una pasta gruesa.
2. Formar barritas o bolitas con la pasta y colocarlas en el freezer por 1 hora.
3. Mientras tanto, preparar la cubierta de chocolate agregando el cacao, aceite de coco y miel en una olla a fuego bajo.
4. Revolver hasta obtener una textura suave y brillante.
5. Retirar las barritas de coco del freezer y cubrir completamente con chocolate sobre ellas.
6. Coloque las barritas de coco y chocolate en el refrigerador o freezer por otros 30 minutos.