

Bombones coco

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0

350 Chocolate Negro - cobertura

0,50 Coco - seco rallado

ELABORACIÓN

Foto Can Gonella

Derretir el chocolate cobertura en baño de María a fuego lento, retirar e incorporar la mitad del coco seco.

Dejar entibiar removiendo con cuchara de madera, rellenar los pirotines y espolvorear con el coco restante.

Dejar secar.