

POSTRES

BRIGADEIROS DE CHOCOLATE BLANCO



Ingredientes:

- 1/4 de taza de crema
- 2 tazas de chocolate blanco
- 1 taza de harina de almendras
- Coco rallado

Preparación

- En una fuente que pueda ir al microondas poner 1/4 de taza de crema (la de cajita). Lleve al microondas por un minuto hasta que hierva.
- Agregar 2 tazas de chocolate blanco y dejar reposar un par de minutos para que se derrita. Mezclar bien y agregar una taza de harina de almendra.
- Mezclar todo muy bien y dejar reposar a temperatura ambiente por 40 minutos o una hora o hasta que puedas formar las bolitas. No meter en el refrigerador porque se van a aguantar demasiado.
- Hacer las bolitas y pasarlas por coco rallado.

