

BOMBONES DE PRESTIGIO SIN AZÚCAR



Ingredientes:

- 200 g de coco rallado
- 1/2 taza de leche condensada sin azúcar
- Chocolate sin azúcar
- 20 g de chocolate blanco sin azúcar

Preparación

- Mezclar 200 g de coco rallado + 1/2 taza de leche condensada sin azúcar. Mezclar bien, tapar con film y llevar al refrigerador por 30 minutos a una hora. Esto es importante para que el coco realmente se humedezca.
- Cuando haya reposado, si sientes que necesita un poco más de leche condensada, le puedes agregar, debe quedar firme pero bien húmedo (Esto va a depender de cuán seco está el Coco que uses).
- Formar bombones y poner sobre una bandeja plastificada.
- Derretir chocolate sin azúcar baño María y cubrir los bombones.
- En un pocillo pequeño derretir 20 g de chocolate blanco sin azúcar poner en una bolsa pequeña (a modo de manga) hacerle un orificio muy pequeño y decorar los bombones como sale en el video.

