



Palline al cocco ricoperte di cioccolato



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

80 g di cocco grattugiato
50 ml di latte condensato
100 g di cioccolato fondente 75%
60 g di burro

PREPARAZIONE (30 MINUTI)

1. Raccogliete in una ciotola il cocco e il latte condensato.
2. Impastate con le mani fino a ottenere un composto omogeneo.
3. Ponetelo in frigorifero e fatelo raffreddare per 10 minuti.
4. Nel frattempo fate fondere a bagnomaria il cioccolato spezzettato insieme al burro a cubetti.
5. Mescolate con una frusta fino a ottenere una glassa liscia e uniforme.
6. Portate a temperatura ambiente mescolando di tanto in tanto.
7. Con le mani appena inumidite formate delle palline di composto al cocco e adagiatele su un piatto o una teglia rivestiti di carta forno.
8. Ponete in frigorifero per altri 10 minuti.
9. Immergete le palline nella glassa, aiutandovi con una pinza, e disponetele su una griglia da pasticceria per eliminare il cioccolato in eccesso.
10. Ponete in frigorifero per altri 10 minuti o comunque fino a quando il cioccolato si sarà solidificato.
11. Conservate le palline di cocco in frigorifero fino al momento di servire.