

NIDITOS DE COCO Y CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo cocción: 5 minutos

Tiempo enfriando: 30 minutos

Salen entre 8 a 10 niditos



Ingredientes

- 1 ½ tazas de coco rallado sin azúcar
- ¾ taza de chispas de chocolate (usa los que te gustan más)
- Mini huevos de chocolate o nueces

Instrucciones

1. Precalienta el horno a 400°F (200 °C) , prepara un molde para hornear con papel para hornear y extiende el coco rallado.
2. Hornea durante 5 minutos, hasta que el coco tenga un color marrón dorado claro, NO TE MOVAS DE LA COCINA y vigila el coco, ya que se dora fácilmente y se puede quemar rápidamente.
3. Sacar el coco del horno y dejar que el coco tostado se enfríe en la bandeja para hornear, mientras tanto derrite el chocolate.
4. Agrega las chispas de chocolate a un recipiente apto para microondas y derretir en incrementos de 20 a 30 segundos hasta que el chocolate se derrita.
5. Agrega el coco enfriado y el chocolate derretido en un recipiente grande y mezcla para que todo el coco quede lleno de chocolate.
6. Con una cuchara, agarra 2 o 3 cucharadas de la mezcla de coco y chocolate y ve colocándolos en un pedazo de para hornear y forma un nido, coloca en cada nido 2 o 3 huevos. Repite con los ingredientes restantes.
7. Coloca los nidos en el refrigerador por 15 a 30 minutos, para que se endurezca el chocolate nuevamente, y luego estarán listos para disfrutar estas delicias.

Nota:

*Guarda los nidos sobrantes en un recipiente hermético a temperatura ambiente durante 4-5 días o en el refrigerador para un almacenamiento más prolongado. Si los guardas en el refrigerador, déjelos reposar durante unos 5-10 minutos antes de comerlos para que no estén helados.

www.unapizcadeluna.com