

Bomboane de ciocolata alba cu cocos



Bomboane de ciocolata alba cu cocos: fine si rafinate!!

In ziua in care am facut **trufele de ciocolata cu avocado**, am facut si-o portie de bomboane cu ciocolata alba si cocos...ca sa am cu ce sa le asortez ☐

Si, desi au iesit multe, multe, s-au „topit” imediat!!!

Mie imi place foooarte mult nuca de cocos, asa ca pentru mine „disparitia” lor nu a fost deloc surprinzatoare :)) ...dar faptul ca au fost savurate cu aceeasi placere si de cei ai casei, chiar a fost neasteptat!!!

Presupun ca de acum incolo voi avea ceva concurenta ☐

Ingrediente pentru cca. 40 de bomboane:

- 200 g unt de cocos (dintr-o conserva de lapte de cocos, de 400 ml)
- 180 ml smantana pentru frisca
- 400 g ciocolata alba
- 100 g fulgi de nuca de cocos
- 120 g napolitane cu nuca de cocos
- 200 g fulgi de nuca de cocos, pentru bomboane

Bune, bune!!! ☐



Laura Sava

Mod de preparare:

Deschideti conserva de lapte de cocos si scoateti cu o lingura partea solida, "untul" de cocos, care la mine a cantarit fix 200 de grame □ Apa de cocos care ramane in conserva poate fi folosita la smoothie-uri, la insiropat blaturi sau in mancare.

Topiti untul de cocos impreuna cu smantana pentru frisca, la foc mic; adaugati ciocolata alba, rupta in bucatele si amestecati intruna, pana se topeste.

Puneti fulgii de cocos (100 g) si mai lasati pe foc 1-2 minute, amestecand energic.

Luati apoi oala de pe foc si lasati compozitia la racit.

La final, sfaramati napolitanele cu nuca de cocos si incorporati-le in compozitia racita.

Puneti la frigider pentru minim 2-3 ore sau peste noapte (cel mai bine!!!)

Formati, cu mainile, **bomboane** potrivite ca marime; dati-le prin fulgi de nuca de cocos (200 g).

Daca vreti, puteti sa puneti cate o aluna in mijlocul lor.

Se pun in cosulete de hartie si se pastreaza la frigider.

