

Alfacocos



Ingredientes

Coco rallado: 300 g

Huevos: 3 Unidades

Chocolate semi amargo: Cantidad necesaria

Azucar comun: 300 g

Crema de leche: 50 Ml

Dulce de leche repostero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- **Paso a paso ?**
- Mezclar todo hasta lograr una masa es un poco pegajosa no se asusten.
- Arman las tapias directamente sobre la placa con papel *mantequilla* y con la ayuda de un aro comienzan a darle forma
- Hornear a 180 grados hasta que estén dorados por fuera y tierno por dentro.
- Esperar que se enfrie y rellenarlos con dulce de leche repostero, una vez armados bañar con *chocolate* semi amargo.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/alfacocos>