

Roquitas de almendras



Ingredientes

Chocolate blanco templado: 120 g

Coco tostado: 25 gr

Almendras picadas: 110 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

tostamos el coco suavemente en horno a 150°

- C durante 5 minutos
- Dejamos enfriar y reservamos.
- Por otro lado, picamos almendras previamente peladas y tostadas
- Reservamos.
- Templamos el *chocolate* blanco
- Incorporamos el coco y las almendras y mezclamos bien.
- Realizamos bolitas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/roquitas-de-almendras>