Roquitas de almendras

Ingredientes

Chocolate blanco templado: 120 g
Almendras picadas: 110 g
Coco tostado: 25 gr

Preparación de la Receta

Para comenzar

tostamos el coco suavemente en horno a 150&deg

- 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