



## GOLOSINAS DE ALBARICOQUE – COCO

### INGREDIENTS

- 250 gramos de albaricoques secos
- 100 - 125 gramos zumo mandarina exprimido fresco
- 75 gramos de coco rallado
- 100 gramos de chocolate amargo

### EXPLICACIÓN

Corta los albaricoques en trozos de aproximadamente un ½ cm y pon en un cazo. Servir los con el zumo de mandarina.

Hierve mezclarlo. Deja hervir a fuego lento hasta el zumo ha absorbido. Saca el cazo del fuego.

Revuelve 100 gramos de coco rallado hasta una mezcla sólida.

Añade coco aún más. Lo deja enfriarse.

Dibuja un cuadrado de 20 x 20 cm en una pieza de papel de horno. Sirve la mezcla de albaricoques uniformes en el cuadrado y aprieta fuerte hasta ser grueso en todas partes.

Corta esta pastel de albaricoques en 16 cuadraditos y deja descansar por 30 minutos en un lugar frío (no en el frigorífico).

Hierve una capa de agua en una olla. Parte el chocolate en pedazos sobre un cuenco. Flota el cuenco sobre el agua y deja derretir el chocolate mezclado.

Pincha las golosinas de albaricoque uno a uno a una brocheta.

Moja las a la mitad en el chocolate.

Aparta las golosinas de albaricoque cuidado de la brocheta en el mismo papel de horno y deja ser firme en 30 minutos en un lugar

GOLOSINAS

16 PIEZAS

TIEMPO: 1 HORA Y 35 MINUTOS

MIRA MÁS A:

LA  
COMIDA  
Deliciosa

