

Bombón de Piña Colada y Chocolate



Ingredientes

1 piña Golden o tropical.
150g. de coco rallado deshidratado sin azúcar.
200 g. de chocolate al 70% sin azúcares añadidos.

Preparación

Paso 1: Pelar la piña, quitar los ojitos y eliminar el corazón.
Paso 2: Cortarla en pedazos para luego triturlarla en la licuadora o procesador de alimentos.

Paso 3: En una olla verter la piña y agregar el coco rallado y mezclar bien.

Paso 4: Llevarlo al fuego medio alto hasta que se convierta en una masa moldeable.

Paso 5: Retirar del fuego verterlo en un refractario y dejar enfriar antes de meterlo a la nevera por al menos dos horas.

Paso 6: Mientras tanto derrita el chocolate en baño de maría.

Paso 7: Hacer, con la masa de piña y coco, los bombones, yo use una cuchara de helados pequeña.

Paso 8: Pasar los bombones por el chocolate derretido y colocarlos sobre papel encerado. Llevar a la nevera para que se endurezca el chocolate.