

## “PALLINE” CACAO E COCCO

*Una scatola di cioccolatini è sempre un regalo gradito, e se all'interno ci metterete dei cioccolatini al cocco fatti con le vostre mani lo sarà ancor di più! Una delizia per gli amanti del cioccolato fondente e del cocco e per tutti coloro che desiderano concedersi un peccato di gola senza troppi sensi di colpa...*



### INGREDIENTI:

#### Per la pasta choux

100 g cocco Rapè  
150 g yogurt greco (al cocco)  
2 cucchiaini Miele Millefiori

#### Per la copertura

200g cioccolato fondente 70% cacao  
Emilia Zaini  
50g cioccolato bianco Emilia Zaini



Difficoltà  
FACILE



Preparazione  
50 min



Porzioni  
20 palline

- 1 Per realizzare i cioccolatini al cocco versate in una ciotola capiente il cocco rapé, unite lo yogurt greco (se possibile al cocco) e il miele millefiori, mescolate bene con un cucchiaino.

### CONSIGLIO

I cioccolatini al cocco si possono conservare in frigorifero per massimo 2 giorni, all'interno di un contenitore ermetico. Non vi preoccupate se si formerà della condensa sul cioccolato, è dovuta alla temperatura del frigorifero.

Se preferite un gusto più intenso potete ricoprire le palline con un cioccolato fondente all'85%



- 2** Quando avrete ottenuto un composto piuttosto compatto formate delle palline del peso di circa 12 g l'una e sistematele su un vassoio foderato con carta forno; con queste dosi otterrete circa 20 palline. Lasciate rassodare in freezer per circa 30 minuti.
- 3** Trascorso il tempo di rassodamento sciogliete il cioccolato a bagnomaria, poi immergete una pallina per volta e rigiratela con una forchetta per ricoprirla interamente. Fate sgocciolare il cioccolato in eccesso e adagiate man mano le palline su un tappetino di silicone o su un vassoio foderato con carta forno. Lasciate asciugare in un luogo fresco e ventilato.
- 4** Una volta che il cioccolato si sarà solidificato sciogliete nuovamente il cioccolato avanzato e trasferitelo in un conetto di carta forno, poi decorate le palline realizzando delle righe a zig-zag. Lasciate rassodare anche la decorazione, (a piacere anche con il cioccolato bianco) poi staccate le palline sollevando leggermente il lato del tappetino o con l'aiuto di una spatola. I vostri cioccolatini al cocco sono pronti per essere gustati!