



“Bon Bon al cocco ricoperti di cioccolato fondente”

Ingredienti per 20 Bon Bon

- ✓ 200 g ceci cotti
- ✓ 150 g cioccolato fondente (minimo 85%)
- ✓ 50 g farina di cocco
- ✓ 2-3 cucchiaini zucchero integrale
- ✓ codette al cioccolato fondente q.b.

Preparazione

Frullate i ceci cotti. In una pentola fate sciogliere lentamente a fuoco basso 50 grammi di cioccolato con un po' di acqua. Unitelo ai ceci, aggiungete il cocco, lo zucchero integrale e impastate sino a ottenere un composto morbido ma compatto. Con l'aiuto di uno spallinatore piccolo, o con le mani, ricavate tante palline.

Sciogliete il restante cioccolato, immergete le palline ottenute e rimuovetele con una forchetta eliminando l'eccesso di cioccolato. Ponetele poi in un'altra ciotola colma di codette e ricoprite tutta la superficie; disponetele nei pirottini e fate raffreddare in frigorifero per circa mezz'ora.

Buona salute a tutti!