

Chupachups fantasmas

INGREDIENTES

- | | | | |
|------------------------|--------------|-----------------------|-------|
| ● DÁTILES MEDJOL | 10 UNIDADES | ● CHOCOLATE NEGRO 80% | 100GR |
| ● LECHE DE COCO | 1C | ● ACEITE DE COCO | 3C |
| ● EXTRACTO DE VAINILLA | 2CF | | |
| ● HARINA DE ALMENDRA | 140GR | | |
| ● CACAO | 100GR | | |
| ● COCO RALLADO | 150GR | | |
| ● PASTA DE DÁTIL | 2C | | |
| ● AGUA | LA NECESARIA | | |

PREPARACIÓN

- PONER LOS DÁTILES MEDJOL EN REMOJO EN AGUA CALIENTE DURANTE 10 MINUTOS. ESCURRIRLOS Y PONERLOS EN UN PROCESADOR DE ALIMENTOS CON LA LECHE DE COCO Y EL EXTRACTO DE VAINILLA, Y BATIRLOS HASTA QUE SE DESHAGAN EN TROCITOS.
- AÑADIR LA HARINA DE ALMENDRAS Y EL CACAO EN POLVO AL PROCESADOR DE ALIMENTOS Y BATIR HASTA QUE SE INCORPOREN.
- FORMAR BOLAS DEL MISMO TAMAÑO. CONGELAR DURANTE 30 MINUTOS.
- PARA EL GLASEADO COMBINA EL COCO RALLADO, LA PASTA DE DÁTIL Y AÑADE AGUA HASTA NOTAR UNA CONSISTENCIA NI MUY CLARA NI MUY ESPESA PARA QUE PERMITA CUBRIR LAS BOLAS
- TAMBIÉN PUEDES HACER GLASEADO NEGRO CON EL CHOCOLATE NEGRO 80% Y EL ACEITE DE COCO. CALIÉNTALOS AMBOS EN EL MICROONDAS HASTA QUE SE DERRITA EL CHOCOLATE.
- SACAR LAS BOLAS DEL CONGELADOR Y PASAR CADA UNO POR EL GLASEADO QUE QUERAMOS.
- DEJA QUE EL EXCESO SE ESCURRA Y COLÓCALO EN UN PAPEL PERGAMINO PREPARADO. EL GLASEADO DEBERÍA ENDURECERSE EN UN MINUTO.
- INTRODUCE UN PALITO DE MADERA Y COLOCA LOS CHUPACHUPS EN LA NEVERA PARA QUE EL GLASEADO SE ENDUREZCA POR COMPLETO ANTES DE SERVIRLOS. PARA DARLE COLOR A LAS CARAS UTILIZA EL GLASEADO CONTRARIO AL QUE LAS HAYAS CUBIERTO.