



Yemas de coco

# Yemas de coco

[Mas recetas Otros en http://www.recetasypostres.net/otros/10.php](http://www.recetasypostres.net/otros/10.php)

## Ingredientes:

250gr. de coco rallado, 2 tazas de chocolate espeso, 300gr. de azúcar, 2 vasos de agua

## Pasos a seguir:

- 1) Se ponen los dos vasos de agua y el azúcar en un cazo y se lleva al fuego.
- 2) Cuando se consiga almíbar con la mezcla anterior se agrega el coco rallado humedecido.
- 3) Se bate bien y se retira el cazo del fuego.
- 4) Se deja reposar la mezcla durante 10 horas, aproximadamente.
- 5) Pasado ese tiempo, se forman bolas y se rebozan con el chocolate espeso y frío.
- 6) Disponer en una fuente y listo para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/otros/yemas-de-coco-230.php>