Trufas de coco con Nutella®

Medio | 2 h 24 Minutos

INGREDIENTES

PARA 20 RACIONES

1 huevo

50 g de azúcar

150 g de coco rallado

160 g de Nutella®

ELABORACIÓN

1

Precaliente el horno a 170°C y coloque la bandeja para hornear en el centro.

Mezcle el huevo con el azúcar y con 90 g de coco rallado.

Forme 20 bolitas del tamaño de una nuez (unos 10 g cada una) y colóquelas sobre la bandeja para hornear, previamente recubierta con papel de horno.

Hornee durante 4 minutos; retire del horno y deje que la bandeja se enfríe (unos 10 minutos).

2

Corte cuidadosamente cada bolita por la mitad con ayuda de un cuchillo.

Apriete ligeramente con el pulgar en el centro de cada mitad para crear un pequeño agujero.

Con ayuda de una manga pastelera con una boquilla pequeña (unos 2 mm), rellene cada bolita con 3 g de Nutella®. Vuelva a unir las dos mitades presionando ligeramente con la mano.

3

Coloque 100 g de Nutella® en un bol pequeño y póngalo al baño maría.

Empleando 2 tenedores, sumerja cada trufa en la Nutella® y colóquelas en un plato cubierto con papel de hornear.

Meta el plato en el frigorífico durante 30 minutos y después pase las bolitas por el resto del coco rallado.

Rocíe por encima la Nutella® restante.

¡Listo para disfrutar!