

www.lavidaesdulce.net

Y se nos fue otro año, no puedo creer que no falte nada para Navidad! Hay dos maneras de tomarse estas fechas, estresarse y correr todo el día o a mi manera, entregarse y disfrutar! Es mejor así por que la Navidad sabemos que es todos los años y que no se puede saltar, la diferencia esta en como uno se la tome, a mi me encanta, me trae los mejores recuerdos de infancia y me la tomo como una noche para compartir y querer!

Es por esto que ya estoy practicando mis recetas! Esta receta es deliciosa, unas cocadas navideñas y de chocolate, muy entretenidas y lindas! El ingrediente secreto de esta receta es compota de manzana, aunque no lo crean , lleva un poco de compota, esto hace que las cocadas queden húmedas y no duras. Como siempre es una receta rápida, con ingredientes simples y con un resultado extraordinario, a los que quieran tomarse la Navidad con actitud positiva, les va a encantar esta receta, se los prometo!

Cocadas de Chocolate Navideñas

2-1/4 tazas de coco rallado
3 claras de huevo
3/4 taza de azúcar
4 cucharadas de cacao en polvo
5 cucharadas de compota de manzana
200 gramos de chocolate blanco picado
mostacillas navideñas para decorar

Calentar el horno a 200 grados C, preparar una bandeja con papel mantequilla y aceite en spray, reservar

En una olla a fuego medio, mezclar las claras de huevo, el azúcar, el cacao y la compota de manzana. Agregar el coco, cocinar, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla esté pastosa y caliente al tacto. Con una cuchara para helados formar las cocadas. Hornear durante unos 12 minutos, hasta que se sientan secas al tacto. Dejar enfriar completamente en la misma bandeja.

Picar el chocolate blanco en pedazos chicos, derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolver cada 30 segundos hasta que este bien derretido, en mi microondas estaba derretido en 1 minuto. Luego sumergir la punta de las cocadas en el chocolate y ponerlas sobre una plancha de silicona o papel mantequilla. Espolvorear con las mostacillas antes de que se endurezca el chocolate.

Cuando el chocolate este bien seco despegar las cocadas.