

Dolcetti cocco e cioccolato senza cottura

Senza glutine



Ingredienti

50 ml sciroppo d'agave

50 ml olio di cocco

130 gr di cocco rapè #

150 gr yogurt greco senza lattosio

150 gr cioccolato fondente #

130 gr cocco rapè #

q.b. Cocco in scaglie disidratato #

Procedimento

Mettete tutti gli ingredienti in una ciotola (tranne il cioccolato fondente e il cocco in scaglie) e mescolate per ottenere un composto morbido e umido. Riempite per 2/3 gli stampini per barrette in silicone con il composto e premete bene con il dorso di un cucchiaio. Fate sciogliere il cioccolato fondente e colatelo sopra formando uno strato non troppo spesso. Decorate con cocco rapè e cocco in scaglie e riponete in freezer per 2 ore. Una volta estratti dagli stampi, conservateli in frigorifero e serviteli freschi.

Ricetta originale di “Pasticcerando senza glutine”