

## Trufas de Palomitas con coco y jengibre.



### Ingredientes

- 5 tazas de palomitas de maíz reventadas con aire
- 2 tazas de malvaviscos en miniatura
- 1 cucharada de aceite o mantequilla de coco
- 3 cucharadas de jengibre confitado picado
- ½ taza de coco rayado
- 4 onzas de chocolate semidulce
- 1 cucharadita de aceite o mantequilla de coco

## Procedimiento

- Coloca las palomitas en un bowl grande.
- Coloca los malvaviscos y el aceite de coco en una sartén mediana a fuego lento. Revuelva hasta que los malvaviscos estén derretidos; retire del fuego.
- Mezclar con el coco rayado y el jengibre confitado, revolver bien.
- Rocíe sus manos con aceite en spray y coja una cucharada de la mezcla y forme una bola. Coloque las bolas en papel para hornear. Repita este procedimiento hasta terminar con la mezcla.
- Coloque el chocolate en un bowl pequeño para microondas. Caliente en el microondas en máxima potencia por un minuto hasta que se derrita, vierta la cucharadita de aceite de coco restante al chocolate.
- Ponga el chocolate en una bolsa que se pueda sellar, haga un pequeño orificio en una de las esquinas inferiores de la bolsa.
- Verter el chocolate por el pequeño orificio sobre las trufas con motivos decorativos,
- Esparza coco rayado y jengibre confitado si lo desea.
- Coloque las trufas en un lugar fresco hasta que el chocolate se seque.