

Ciocolată de casă cu nucă de COCOS



Usor

Ingrediente:

- 1 cutie [Ciocolată de casă](#) de la Dr. Oetker
- 100 g zahar (5 linguri)
- 50 ml apă (5 linguri)
- 3 linguri cu fulgi de cocos
- 1 lingură Esență de rom de la Dr. Oetker

Mod de preparare:

Într-un vas cu diametrul de 14-18 cm se prepară un sirop din 50 ml apă, 100 g zahăr și 1 lingură Esență de rom, care se fierbe 1 minut la foc mediu.

Se ia vasul de pe foc, se adaugă conținutul cutiei împreună cu 2 linguri de fulgi de cocos și se amestecă energic timp de 1 minut. Apoi se toarnă în forma specială din cutie și se ornează cu restul fulgilor de cocos.

Se lasă apoi la răcit 1 oră în frigider și încă 3-4 ore la temperatura camerei.

