

Receta de Pastel de Chocolate y Coco sin Horno

26 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico **Pastel de Chocolate y Coco sin Horno**, es muy fácil de preparar y queda muy jugoso para tomar en vuestras meriendas o como postre después de la comida con un buen café.

Ingredientes

- Galletas María (150 grs) molidas muy finas
- Coco rallado (125 grs)
- Leche (150 ml)
- Chocolate negro para fundir (125 grs)
- Vino dulce (media copita)
- Mayonesa de tarro (una cucharada)
- Azúcar (75 grs)
- Mantequilla (40 grs)

Modo de Preparación

1. Poner las galletas molidas y el coco en un bol y mezclar muy bien
2. Añadir la mayonesa y el vino dulce y mezclar todo bien, reservar
3. Por otro lado, derretir el chocolate en el microondas a intervalos de 30 segundos para que no se quemé
4. Una vez derretido le añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y seguir mezclando poco a poco
5. Añadir el azúcar hasta que se deshaga completamente y, por último, la leche
6. Juntar las dos preparaciones e integrar todo muy bien hasta obtener una masa espesa
7. Utilizar un molde no muy grande, mejor de silicona, verter la masa y aplastarla con el dorso de una cucharilla para que se rellenen bien los huecos, dando unos golpes secos
8. Poner en el frigorífico hasta que endurezca, mejor de un día para otro
9. Desmoldar y decorar con coco rallado
10. Servir y....buen provecho!!!