



Croquetas líquidas de chocolate, con aceite de oliva y flor de sal

Hay madre... que rico que está esto!!! es un pecado lo sé pero es que está tannnnn bueno!!!!

Que tal si sorprendemos a nuestros invitados con esta exquisitez, además lo podemos preparar con antelación, freímos y servimos..

Otro imprescindible en mi congelador, menos mal que es grande que sino....

Esta vez lo traigo acompañadas con aceite y sal, deliciosa combinación!!! pero ya lo he probado con otros ingredientes y deliciosos también, pero lo dejamos para más adelante.



Mi Gran Diversión



Para 10-12 croquetas

100 gr. de chocolate intenso [Nestlé](#)

100 ml de Nata (35 M.G)

1 c/s de Baileys (opcional)

250 gr. de coco rallado

250 gr. de panko (pan rallado grueso)

1 huevo

Aceite de Oliva Virgen [Cornicabra DO Montes de Toledo](#)

Sal Maldon



Mi
Gran
Diversión



Preparación

En un cazo ponemos la nata, cuando empiece a hervir, retiramos del fuego y añadimos el chocolate troceado y el Baileys. Removemos bien hasta que se derrita todo el chocolate. Traspasamos a un recipiente, tapamos y dejamos enfriar totalmente hasta que endurezca.

Hacemos las trufas con la ayuda de una cuchara o sacabolas de 2-2,5 cm y con las manos nos ayudamos a dar la forma redonda.

Mezclamos el coco rallado y el panko en un bol y rebozamos las "trufas" primero por el huevo batido y luego por la mezcla del coco. Congelamos 1 hora.

Repetimos este paso 2 veces más (en total lleva 3 rebozados), congelando entre medio 1 hora.

Reservamos en el congelador hasta que las vayamos a usar.

Las freímos directamente congeladas en aceite bien caliente. Servimos con un chorro de aceite de Aceite de Oliva Virgen [Cornicabra DO Montes de Toledo](#) y unas escamas de sal maldon.

NOTAS: *Si no os gusta el coco, no le pongáis.

** No friáis muchas de golpe, ya que al estar congeladas, el aceite se enfriaría y no quedarían crujientes

A disfrutar!!!