

Galletas rellenas



TIEMPO DE ELABORACIÓN: **30 minutos**

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 250 gramos de galletas.
- 1 tarrina pequeña de margarina.
- 1/8 kg de coco rallado.
- 1 tableta de chocolate.
- Azúcar.
- Agua.

ELABORACIÓN:

Hacer una mezcla con la margarina, el chocolate derretido y 100 gramos de coco. Esta mezcla se unta entre dos galletas. Una vez hecho el almibar con azúcar y agua se mojan un poco las galletas untadas en él y a continuación se rebozan en coco y se dejan secar en una bandeja durante un día.

DIFICULTAD: **BAJA**

SUGERENCIAS

Sientan muy bien con el café o té de media tarde.