

Pastissets de cireres confitades, coco i xocolata



També es pot fer com un pastís rectangular i després el tallar-lo a porcions o com en aquest pas, en pastissets individuals.

Temps: 35 min.

Ingredients:

- -450 gr. xocolata negra de bona qualitat

- -280 gr. cireres confitades tallades per la meitat
- -4 ous
- -180 gr. de sucre moreno
- -225 gr. coco ratllat



Elaboració:

PAS 1: Fon la xocolata i abócala als motlles i deix que endureixi.

PAS 2: Mentres precalenta el forn a 180º.

PAS 3: Afegeix als motlles les meitats de cirera damunt la xocolata fosa.

PAS 4: En un bol bat els ous i després i afegeixes el sucre i el coco. Mescla bé i després ho aboques per damunt de les cireres i la xocolata que quedi cobert però que no sobreexeixi que pujarà de volum.

PAS 5: Posa els motlles al forn durant uns 25 minuts o fins que el coco es vegi daurat. Treu del forn i deixa'ls refredar. Quan siguin freds posa'ls a la nevera perquè acabi d'endurir-se la xocolata.







Bon Profit!