



Polos de Yogur, Coco y Almendras

8 raciones



Nivel medio

hasta 30 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Moldes para polos
Un Cuenco
varillas manuales

Para los polos:

250 g yogur natural
80 g Coco Rallado Dr.Oetker
20 g azúcar

Para la decoración:

125 g Coco Rallado Dr.Oetker
125 g Almendras crocanti
Dr.Oetker
2 sobres de Cobertura Negra Dr.
Oetker

Para los polos:

- 1 En un cuenco colocar el yogur, el coco rallado y el azúcar.
- 2 Mezclar con varillas hasta incorporar todos los ingredientes.
- 3 Repartir la mezcla en los moldes para polos y llevar al congelador al menos 4 horas o toda la noche.

Para decorar los polos:

- 4 Derretir la cobertura en un cazo con agua o unos segundos al microondas.
- 5 Abrir el envase y colocar la cobertura en un recipiente alto donde quepan los polos cómodamente, como un vaso.
- 6 Preparar el coco rallado en un plato y las almendras crocanti en otro.
- 7 Desmoldar los polos y sumergir en la cobertura un polo a la vez, cubriéndolo con el chocolate.





- 8 Rebozar enseguida con el coco rallado y las almendras crocanti.
- 9 Este paso hay que hacerlo de manera ágil ya que el chocolate se endurece al entrar en contacto con los polos helados.
- 10 Volver los polos al congelador hasta el momento de servir.

