



BISCUIT GLACÉ CONGOLAIS O HELADO DE CORTE CONGALLETA DE "COQUITO"

Ingredientes para 8 helados o más.

- 150 a 200gr de coco rallado
- 75g de azúcar
- 1 huevo
- Una pizca de sal
- 1 litro de helado de vuestra elección, como yo, podéis combinar dos sabores.
- 50gr de chocolate de cobertura. Opcional.

Procedimiento

1. Batir el azúcar-sal con el huevo entero. Añadir poco a poco el coco rallado. Se bate lo justo para mezclar todos los ingredientes. De hecho con todo el coco incorporado, lo fácil será mezclar con la mano.
2. Sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado, vamos haciendo las galletas con un aro de 6cm, la cantidad para cada galleta será de aproximadamente una cuchara sopera. Verdaderamente el truco reside en la altura de la galleta, no más de 1cm.
3. Hornearlas en un horno precalentado a 170°C durante 12 minutos.
4. Mientras tanto hemos derretido el chocolate y lo hemos introducido en la manga pastelera.
5. Dejamos enfriar un poco los *congolais* porque si no el helado se derrite....
6. Hacemos el montadito y decoramos la galleta de la parte superior. Aunque ahora sobre la marcha, se me ocurre que, si decoramos el interior de la galleta, al contacto con el helado hará un juego crocante muy interesante. Está de moda el helado de chocolate con crujiente de chocolate