



Delicias de chocolate con frutos secos

Descripción

default watermark



Una gran combinación el chocolate y los frutos secos, y si el chocolate está crujiente mejor, que mejor. Estos bocaditos son una gran opción como regalo, son muy sencillos de hacer y quedan estupendamente.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 27 unidades).

- 100 gr de chocolate negro que funda bien. Vuestro favorito.

- 100 gr de chocolate blanco. Al gusto.
- Frutos secos, almendras, uvas o arándanos secos, avellanas, pipas, piñones! Los que os gusten.

Preparación:

Forramos una bandeja con papel de horno o con silicona, reservamos.

Fundimos los chocolates por separado al baño María, reservamos.

default watermark



Pasamos los frutos secos (almendras troceadas, piñones, pipas de girasol, picas de calabaza, avellanas) por una sartén sin aceite, tostamos ligeramente a fuego medio-suave y reservamos. Podemos ponerlos en una bandeja de horno y hornearlos a baja temperatura y poco tiempo.



Con ayuda de una cucharilla vamos haciendo montoncitos pequeÃ±os de chocolate (no es necesario que los bocaditos sean muy grandes, con que quepan los frutos secos es suficiente), no tienen que quedar perfectos, pero sÃ un poco separados, porque el chocolate se expande un poco. Colocamos los frutos secos, apretando un poco con los dedos y llevamos a la nevera hasta que el chocolate solidifique.



Â¡Y ya tendremos listas Â©stas delicias!

Consejo: Se pueden preparar con antelaciÃ³n. Los frutos secos serÃ¡n vuestros favoritos. Las he hecho con chocolate negro y blanco, pero a vuestra elecciÃ³n. Conservamos en un tupper cerrado en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 4, 2020

Autor

admin

default watermark