Delicias de verano

DescripciÃ³n

default watermark

Esta receta la he visto en La MaÃ±ana de la 1, en la secciÃ³n del cocinero Sergio.
Lo primero que tenemos que hacer es buscar un soporte donde clavar las delicias, yo he escogido un porexpan y lo he forrado con papel de aluminio. Tiene que ser un poco gordo para que aguante bien.



Ingredientes; (Para cuatro personas).



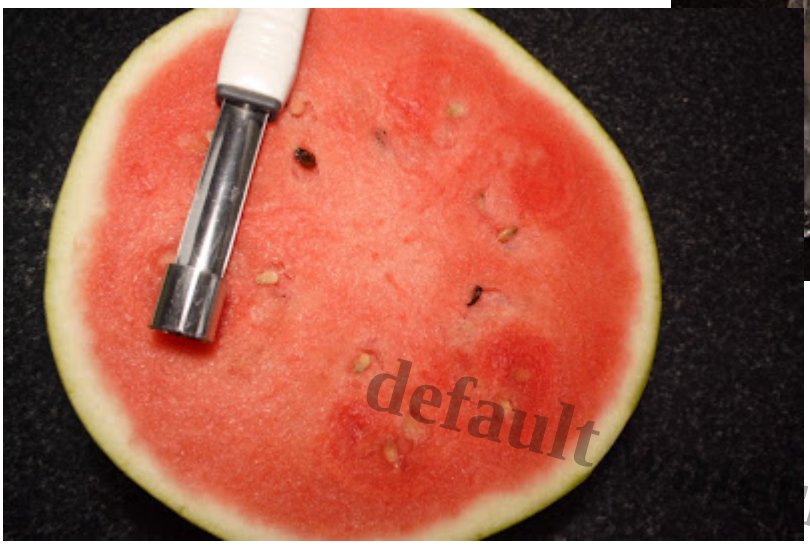
* 12 brochetas de fruta: sandÃa, melÃ³n, fresas, plÃ¡tanosâ?¦. La que os guste, pero ya que estamos en verano he escogido sandÃa.
* 1/2 tableta de chocolate NestlÃ© postres, intenso.
* 1/2 tableta de chocolate NestlÃ© postres, blanco.
* Almendras fileteadas, almendras crujientes, sÃ©samoâ?¦. Los frutos secos que mas os gusten.
* 12 palitos de brocheta.

PreparaciÃ³n:

Forramos el porexpan con el papel de aluminio. Fundimos los chocolates en el microondas.

Con un descorazonador de manzana, cortamos la sandÃa y la ponemos en papel absorbente para quitarle el exceso de agua. La sandÃa debe estar frÃa, para que el chocolate se endurezca rÃ¡pido.





default mark



Insertamos la sandÃa en los palitos de brocheta y los pasamos por el chocolate, la decoraciÃ³n, la que mas os guste, pinchamos en el porexpan y metemos la nevera para que el chocolate solidifique.



Como podÃ©is ver es un postre muy vistoso y fÃ¡cil. Y para el verano muy refrescante.

Consejo: Como digo, se puede hacer con otras frutas. La sandÃa tiene que estar muy frÃa (lo mismo que la fruta que hayÃ¡is elegido). Una vez sacada de la nevera, debemos ser rÃ¡pidos porque la fruta empieza a soltar lÃquido y se ablanda, por lo que es difÃcil de manipular.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

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

Fecha de creaciÃ³n
septiembre 12, 2014
Autor

admin

default watermark