



Medallones de chocolate blanco y negro

Descripción



Son muy sencillos de hacer, con nuestro chocolate y frutos secos favoritos.

Ingredientes: (Según tamaño 53 unidades).

- 1 tableta (250 gr) de chocolate negro para fundir. El de Nestlé® postre, es ideal.
- 1 tableta de chocolate blanco (180 gr). Nestlé® postres.
- Frutos secos para decorar al gusto. Yo he puesto el *combinado de frutos secos ideal para ensaladas y pastas*, de Mercadona, almendras crocantes, avellanasâ?|

Preparaci3n:

Forramos con papel de hornear la bandeja o bandejas elegidas, deben tener la superficie lo m3s lisa posible, sin ondulaciones y reservamos.



default watermark

Fundimos los dos tipos de chocolate, en recipientes separados, al microondas, en intervalos de 30 segundos, para que no se quemen, removemos bien. Otra opci3n es hacerlo a ba±o Mar3a en el fuego.



Una vez fundido, con ayuda de una cuchara vamos cogiendo el chocolate, lo echamos sobre el papel de horno de la bandeja y con el reverso de la cuchara hacemos círculos para darle forma redondeada al chocolate.

Antes de que se seque del todo, vamos decorando con algunos frutos secos al gusto, teniendo en cuenta que cada uno de ellos debe tocar el chocolate para que se quede sujeto cuando esté



Metemos en el frigorífico el tiempo suficiente para que el chocolate solidifique.

No me digáis! ¡Quedatros!



Consejo: Mejor si hacemos los medallones la víspera, así el chocolate queda mas duro. Debemos procurar **no dejarlos mucho tiempo a temperatura ambiente.**

Visítanos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En la web: www.masqpostres.es

Danos tus opiniones o consultas en el correo: hola@masqpostres.es

O si quieres recibir al momento nuestras nuevas recetas, pincha en «Suscríbete» en el margen superior derecho de nuestro blog o en el inferior desde tu móvil.

Categoría

1. Postres

Fecha de creación

marzo 10, 2017

Autor

admin