

1 de junio

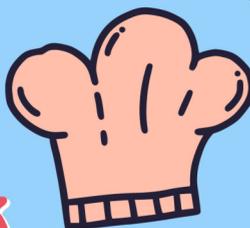


Piruletas de chocolate

ingredientes



- Chocolate negro, con leche y blanco para fundir
- Papel de horno
- Para decorar: Fideos de colores, coco rallado, frutos secos picaditos...
- Palitos de plástico
- Cuchara



instrucciones

1. Fundimos los tres tipos de chocolate en el microondas.
2. En una bandeja con papel de horno, vamos haciendo círculos con los chocolates procurando que queden regulares y redondos. Una vez formado el círculo ponemos encima el palito y lo introducimos un poco en el chocolate.
3. Ponemos por encima un poco de chocolate de otro color, o lo dejamos de un solo sabor, como prefieras.
4. Antes de que solidifique, añadimos los ingredientes de decoración: fideos de colores, frutos secos, coco rallado... al gusto.
5. Dejamos enfriar y solidificar en el frigorífico.



Os animamos a que enviéis vuestras fotos o vídeos a soraluze@ludoteka.eus o al 688 725 738