

MARÍA

POSTRES · VEGETARIANO

Pedretas de chocolate

8 raciones

Ingredientes

- Chocolate de repostería
- Avellanas

Elaboración

1. Poner una cazuela al fuego con agua hirviendo y encima un bol con el chocolate dentro de la cazuela para derretirlo al baño María
2. Asegurarse de que la cazuela sea grande y que el bol entre en ella sin que entre agua
3. Una vez fundido el chocolate, añadir la bolsa entera de avellanas y remover para impregnar bien el fruto seco
4. Coger un pegote de la mezcla y ponerlo sobre un plato con papel de horno dándole forma de roca; repetir hasta acabar con toda la mezcla
5. Meter el plato en el frigorífico y esperar a que se solidifique el chocolate

RECOMENDACIONES

Se puede cambiar la avellana por almendra, incluso almendra laminada, o por cualquier otro fruto seco. Se puede usar chocolate blanco de repostería en lugar del negro. Se puede añadir naranja confitada o un poco de sal en escamas.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA

cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy