MARÍA



POSTRES · VEGANO

Bombones de cereza con chocolate

2h · 6 raciones · 112 kcal

Ingredientes

- Cerezas
- Chocolate 85%
- Una cucharadita de aceite de coco

POR RACIÓN

Proteínas	1,6 g
Grasas	5,8 g
Hidratos	14 g
Fibra	1,1 g

Elaboración

1. Limpiar las cerezas y secarlas
2. Derretir el chocolate 85% con una cucharadita de aceite de coco para hacerlo un poco más líquido
3. Poner papel vegetal en un plato
4. Meter la cereza en el chocolate y colocarla en el plato
5. Refrigerar un par de horas

RECOMENDACIONES

Se puede hacer con cerezas, frambuesas, fresas, plátano u otra fruta de preferencia. Para quitar el hueso se puede usar una pajita, con cuidado, para que sea más cómodo de comer.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy