MARÍA



Fresas con chocolate y almendra crocanti

1h 4 raciones

Ingredientes

- Fresas
- Chocolate negro de cobertura
- Almendra crocanti

Elaboración

1. Limpiar muy bien las fresas y secarlas con papel de cocina
2. Derretir el chocolate en baño María (o en microondas en intervalos de 15 segundos)
3. Pinchar las fresas con un palillo, meterlas en el chocolate, después pasarlas por la almendra crocanti y meterlas en el frigorífico con papel vegetal durante 1 hora hasta que solidifique

RECOMENDACIONES

Lo bueno es que se puede dejar preparado incluso el día antes, así no hay que ponerse a elaborarlo en el último momento.

Hecho con CookNest

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