MARÍA



Fresas con chocolate y crema de cacahuete

30min 4 raciones

Ingredientes

- Fresas
- Chocolate negro
- Crema de cacahuete
- Aceite de coco

Elaboración

1. Cortar las fresas al gusto, en rodajas o láminas
2. Añadir la crema de cacahuete por encima de la superficie de las fresas
3. En un bol, poner el chocolate negro con 1 cdita de aceite de coco y derretir en el microondas a intervalos o al baño María
4. Echar el chocolate por encima de lo anterior, esparcir y llevar al congelador unos 30 minutos

RECOMENDACIONES

También se puede utilizar plátano o la fruta que más guste.

Hecho con CookNest