MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Frambuesas con chocolate

6 raciones

Ingredientes

- Frambuesas
- Chocolate blanco
- Chocolate negro
- Aceite de coco

Elaboración

1. Limpiar y secar muy bien las frambuesas
2. Derretir chocolate blanco con una cucharada de aceite de coco al baño María (cazuela con agua a punto de hervir)
3. Con un palillo pinchar una frambuesa, pasarla por el chocolate y colocarla sobre papel de horno, meter al congelador hasta que solidifique
4. Repetir el mismo proceso con el chocolate negro, pasar las frambuesas y llevarlas de nuevo al congelador

RECOMENDACIONES

Se pueden sustituir las frambuesas por arándanos. Con los días de calor cuesta un poco más que se enfríen y se derriten con más facilidad.

Hecho con CookNest

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