la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Rocas navideñas

4 raciones 202 kcal

Ingredientes

15 gr de maíz para palomitas (un plato de palomitas)

100 gr de chocolate blanco

DECORACIÓN OVEJAS

Palitos mikado

Ojos comestibles

POR RACIÓN

Proteínas	**2,6 g**
Grasas	**10 g**
Hidratos	**26 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Preparamos las palomitas, ponemos el maíz con un chorro de aceite de oliva y una pizca de sal en un bol apto para microondas unos 3/4 minutos
2. Fundimos el chocolate blanco y se lo añadimos a las palomitas, que queden bien impregnadas de chocolate
3. Formamos unos montoncitos (como se ve en el vídeo)
4. Colocamos los ojos y dejamos endurecer
5. Cortamos los palitos de mikado en 4 y se los pegamos a modo de patitas, dejamos endurecer y listas para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos