Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Bombones de frambuesa

45min · 15 raciones · 80 kcal

Ingredientes

- 100 gr chocolate blanco
- 100 gr chocolate negro 70-99% a tu gusto
- Frambuesas

POR RACIÓN

Proteínas	1 g
Grasas	5 g
Hidratos	8 g
Fibra	1,3 g

Elaboración

1. Congelar las frambuesas
2. Trocear una tableta de 100 g de chocolate blanco y meterla en el microondas
3. Derretir el chocolate en el microondas durante un minuto, en intervalos de 20 segundos, removiendo muy bien cada vez hasta que quede totalmente líquido
4. Pasar las frambuesas una a una por el chocolate blanco
5. Colocarlas sobre papel vegetal y meterlas en el congelador durante al menos 45 minutos
6. Sacarlas y repetir el proceso con el chocolate negro, pasando las frambuesas una a una
7. Después de esta última capa, volver a meterlas en el congelador hasta que estén listas

RECOMENDACIONES

En el vídeo se dice nevera, pero el creador aclara que se refiere al congelador.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta