



CANASTAS DE CHOCOLATE CON FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

- 300 g de chocolate semi amargo picado
- 6 globos pequeños
- 1 taza de fresas en cuartos
- 1 taza de zarzamoras
- ½ taza de blue berries
- 2 tazas de crema para batir
- ½ taza de azúcar glass

Procedimiento:

1. Funde el chocolate a baño maría y enfríalo un poco.
2. Infla los globos al tamaño deseado y sumérgelos en el chocolate tibio hasta cubrir de la mitad hacia abajo.
3. Colócalos sobre una charola cubierta con papel encerado y llévalos a refrigeración hasta que se endurezca en chocolate. Trueno los globos y retíralos.
4. Mezcla las frutas en un tazón y reserva.
5. Bate la crema junto con el azúcar glass hasta que se formen picos firmes.
6. Rellenas las canastas de chocolate con un poco de crema para batir y encima coloca un poco de la mezcla de frutos rojos.
7. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4