



FRESAS CON SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- ½ kg de fresas con rabo desinfectadas
- 200 g de chocolate de leche
- ¼ taza de leche condensada
- 1 taza de crema para batir

Procedimiento:

1. Introduce un palillo para brochetas del lado del rabo de cada fresa.
2. Con un cuchillo, realiza los cortes como en el tip decorativo para formar las flores.
3. Para la salsa, calienta la crema con la leche condensada. Viértela sobre el chocolate picado y mezcla hasta que se funda.
4. Sirve y ofrece con la salsa de chocolate.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4