



FRESAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 12 fresas limpias y desinfectadas
- 200 g de chocolate semiamargo
- 50 g de chocolate blanco

Procedimiento:

1. Funde el chocolate semiamargo a baño María, o si lo prefieres puede ser en microondas en intervalos de 15 segundos, moviendo el chocolate entre cada intervalo para evitar que se queme.
2. Seca muy bien las fresas y cubre con el chocolate, escurre el exceso y deja secar sobre un papel encerado para que se puedan despegar fácil.
3. Funde aparte el chocolate blanco y decora las fresas. Si lo prefieres puedes usar chocolate de otros colores para decorar tus fresas.
4. Sirve en un platón o en capacillos y ofrece.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

12