



DADITOS DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 barra de chocolate oscuro, semiamargo
- ½ taza de crema para batir
- 1 paquete de panqué comercial (255 g)
- Lunetas de colores

Procedimiento:

1. En una cacerola calienta el chocolate con la crema para batir y cocina a fuego medio, moviendo constantemente hasta que el chocolate se funda y se integre perfectamente, retira del fuego y deja enfriar.
2. Corta las orillas del panqué para formar un cuadrado, agrega un poco de la mezcla de chocolate sobre una rebanada de panqué, coloca encima otra rebanada y cubre completamente con el chocolate. Repite el mismo procedimiento hasta acabar con el panqué.
3. Coloca las lunetas sobre cada uno para formar un dado, refrigera por 10 minutos y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6