



CHOCOLATES RELLENOS

Ingredientes:

100gr de almendras

100gr de nueces

75gr chocolate con leche en trozos

35gr de chocolate amargo en trozos

50gr azúcar glass

Cobertura

200gr chocolate obscuro en trozos y derretido

Granillo de colores, nueces, amaranto, almendras

Procedimiento:

En una charola para horno tuesta las almendras y las nueces a 180C durante 10 min. Reserva.

2) Derrite ambos chocolates.

3) En el procesador de alimentos, tritura las almendras y las nueces. Una vez molidas, vierte el chocolate derretido y el azúcar glass. Mezcla para formar una pasta. Toma porciones y refrigéralas durante 1 hora o hasta que estén bien firmes.

4) Cúbrelas con el chocolate amargo restante derretido y decóralas con granillo de colores, nueces, almendras, amaranto o lo que tengas en casa.

Refrigéralas de nuevo y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	10
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8-10