



ENJAMBRES DE AMARANTO

Ingredientes:

150g chocolate de leche

100g chocolate amargo

125g amaranto

Procedimiento:

- 1) Funde ambos chocolates dentro del microondas. Para evitar que el chocolate se pueda quemar, calienta 10 segundos, retira y mezcla. Repite lo anterior hasta que quede completamente fundido.
- 2) Agrega el amaranto y mezcla hasta formar una pastita suave.
- 3) Vierte dentro de capachillos o moldes individuales. Refrigerera durante 1 hora aprox o hasta que estén completamente firmes.

Tiempo de preparación:

10 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6-8