

POSTRES

ARBOLITOS DE CHOCOLATE



Ingredientes:

- 500 g de cobertura de chocolate blanco
- 1 cucharada de mantequilla de mantequilla de maní o almendras
- Colorante alimentario verde
- 2 Poke

Preparación

- Derretir a baño maría 500 g de cobertura de chocolate blanco.
- Agregar 1 cucharada de mantequilla de mantequilla de maní o almendras (ayuda con la textura).
- Agregar colorante alimentario verde si no consigues, puedes usar azul y amarillo, para lograr el verde Navidad la proporción es de 1 gota de colorante azul por 6 gotas de colorante amarillo.
- Extender papel mantequilla y poner 2 poke (snack comestible de galleta con chocolate) o, si no tienes, el palito de galleta que encuentres o puedes usar palitos de bambú y te simplificas la vida.
- Con mano firme, hacer líneas de chocolate para formar las ramas de los pinitos sobre el poke o palito de bambú. Hacerlo bien tupido para que queden firmes.
- Decorar con mostacillas de colores, mientras el chocolate aún esté húmedo.
- Llevar al refrigerador y cuando estén sólidos poner en bolsitas transparentes y terminar con una cinta roja o dorada.
- Los puedes usar para decorar, regalar o disfrutar tú mismo.

