

Chocolatíssimo

Derrite, crea... ¡y saborea!

¡RECETAS CHOCOLATÍSSIMAS!

Chocolate Marmolado

¡DOS CHOCOLATES, UN DISEÑO ÚNICO Y DELICIOSO!



INGREDIENTES:

- Chocolate blanco
- Chocolate negro

PREPARACIÓN:

Derrite en los compartimentos separados de la fondue corazón el chocolate blanco y el chocolate negro.

2. Vierte los dos chocolates alternando pequeñas cantidades en el molde.
3. Con un palillo o una cuchara, mezcla suavemente los chocolates para crear un bonito efecto marmolado.
4. Deja enfriar hasta que la tableta se endurezca.

***NOTA:** ¡No mezcles demasiado los chocolates!
Así conseguirás un efecto marmolado más bonito y cada tableta será diferente.