

Chocolatíssimo

Derrite, crea... ¡y saborea!

¡RECETAS CHOCOLATÍSSIMAS!

Dubai Crunchy

¡EL CLÁSICO CHOCOLATE DUBÁI
CON UN TOQUE EXTRA DE GALLETA CRUJIENTE!



INGREDIENTES:

- Chocolate con leche
- Crema de pistacho
- Pasta kataifi tostada
- Galleta tipo Digestive o Maria troceada
- Pistachos picados

PREPARACIÓN:

1. Derrite el chocolate con leche en la fondue corazón.
2. Mezcla la crema de pistacho con la galleta troceada y los pistachos picados.
3. Vierte una fina capa de chocolate en el molde y deja enfriar unos minutos.
4. Añade el relleno de forma uniforme y cúbrelo con el resto del chocolate.
5. Deja enfriar hasta que la tableta se endurezca y desmóldala con cuidado.

***NOTA:** Decora con unas migas de galleta y pistachos picados antes de que el chocolate se solidifique para conseguir un acabado aún más crunchy.