Los fresones de cupido



Ingredientes

Fresas: 500 grs.
Plátano: 4 Unidades
Mandarina en gajos: A gusto
Pistachos picados: A gusto

Chocolate blanco: 500 g
Chocolate con leche: 500 g
Chocolate negro: 500 g

Preparación de la Receta

- Vamos a realizar varias decoraciones con *chocolate* en frutas.
- Para ello fundiremos y templaremos las tres coberturas.

Para las fresas

- Las bañamos primero en *chocolate* blanco, solamente 3 cuartos de la *fresa* y esperamos a que se seque un poco, después decoraremos cada uno de los lados con negro
- Le ponemos con manga puntitos a modo de botones y pajarita.

Para los fresones de Cupido

- Realizamos unas flechas de *chocolate* y atravesar los fresones.
- Además, haremos tronquitos de *plátano*, cortando trozos no muy pequeños y mojándolos en *chocolate* negro y después rebozándolo a la mitad en *pistacho* picado
- También decoraremos los plátanos con *chocolate* con leche y negro.

Para las mandarinas

- Algunas las bañaremos a la mitad en negro, otras las decoramos con manga pastelera con las tres coberturas, formando rayitas que las crucen.

Consulta la receta original en