

# Macetero de chocolate con plantas de chocolate



## Ingredientes

**Avellanas tostadas:** 100 g

**Frambuesa liofilizada:** 100 g

**Galletas de chocolate:** 500 Gramos

**Kikos:** 100 Gramos

**Cacao en Polvo:** 100 g

**Piña deshidratada:** 100 g

**Sésamo caramelizado:** 100 Gramos

**Chocolate blanco:** 500 g

**Pistachos verde pelados:** 100 g

**Chocolate con leche:** 1500 g

**Menta fresca:** 1 Manojó

**Chocolate negro:** 500 g

**Pipas peladas:** 100 g

## Preparación de la Receta

- Para comenzar fundimos y templamos el **chocolate**.
- Usamos un macetero de plástico como molde, vertemos el *chocolate* en su interior y lo dejamos boca abajo. Enfriamos.
- Preparamos las piruletas en círculos y espirales con una manga y palitos de brocheta. Las decoramos a gusto. Desmoldamos el macetero, lo pintamos con colorante en polvo y brocha de maquillaje y lo rellenamos con fideos de *chocolate* a modo de tierra.

Consulta la receta original en

<https://elgourmet.com/recetas/macetero-de-chocolate-con-plantas-de-chocolate>