Máscaras en chocolate



Ingredientes

Chocolate negro: 1 kg
Máscaras de plástico:
Colorante en polvo plateado: Cantidad necesaria
Manteca de cacao: 500 g

Preparación de la Receta

- Comenzaremos por tener una máscara de plástico (la podemos adquirir en cualquier tienda de artículos de fiesta)
- Con la ayuda de una brocha y cobertura templada, le iremos dando capas hasta conseguir un grosor adecuado para poder desmoldar.
- Enfriamos
- Desmoldamos y hacemos los agujeros de los ojos.

Para dar el efecto de terciopelo en la m&aacute

- Scara negra la reservaremos en congelador a –20ºC durante unos 7 minutos, a continuación lo pintaremos a pistola con una mezcla de 500 gr
- De *manteca* de cacao y 500 gr
- De cobertura negra.

Para la m&aacute

- Scara con efecto metálico, pintaremos con una brocha y colorante plateado en polvo ya que ha sido desmoldada

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mascaras-en-chocolate