Matzo-Chocolate

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Avellanas: 50 Gramos
Chocolate blanco fundido: 200 Gramos
Jengibre caramelizado: 50 Gramos
Orejones: 50 Gramos
Pistachos: 50 Gramos
Cascaritas de naranja: 50 Gramos
Chocolate amargo fundido: 200 Gramos
Nueces pecan: 50 Gramos
Pan Ácimo o Matzo: 4 Láminas

Preparación de la Receta

- Acomodar las láminas de matzo y sobre cada una esparcir **chocolate** amargo por toda la superficie.
- Agregar sobre el *chocolate* para que se peguen nueces pecan en mitades, avellanas tostadas, pistachos picados, *jengibre* caramelizado en cubos, *orejones* en tiras, cascaritas de naranjas picadas y para terminar hacer hilos de *chocolate* blanco
- Llevar a enfriar hasta que tome el *chocolate* y las frutas estén adheridas.

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