

Rocas crocantes de frutos secos con chocolate

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Chocolate amargo: 500 g

Almendras: 100 g

Castañas de caju: 100 g

Maní: 100 g

Almendras tostadas fileteadas: 100 g

Chocolate con leche fundido: Cantidad necesaria

Pistachos: 100 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Fundimos a baño maría 500 g
- De **chocolate** amargo
- Reservamos
- Por otro lado, en una sartén tostamos 100 g
- De pistachos, 100 g
- De almendras, 100 g
- De castañas de *cajú* y 100 g
- De *maní*
- Fuera del fuego incorporamos 100 g
- De almendras fileteadas tostadas.
- Agregamos la fruta seca tostada al *chocolate* fundido y mezclamos bien.
- Con un tenedor retiramos montoncitos de fruta seca con *chocolate* y los colocamos sobre papel encerado
- Dejamos orear y terminamos decorando con hilos de *chocolate* con leche.
- Una vez que el *chocolate* esté seco, podemos servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/rocas-crocantes-de-frutos-secos-con-chocolate>