Rocas de chocolate negro, arroz inflado y frutos secos caramelizados



Ingredientes

Almendra: 30 g
Cobertura de chocolate negro 70%: 240 g
Arroz inflado: 30 g
Avellana: 30 g
Azucar: 50 grs.
Sal: Una pizca

Preparación de la Receta

- En una sartén de hierro con unas gotas de azúcar caramelizamos el azúcar, añadimos los frutos secos caramelizándolos completamente
- Retiramos a un silpat
- Enfriar y picar.
- En un bol, derretimos con mucho cuidado la cobertura negra, mezclamos con el resto de ingredientes
- Damos forma sobre silpat o papel sulfurizado
- Dejar enfriar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/rocas-de-chocolate-negro-arroz-inflado-y-frutos-secos-caramelizados