Snacks con chocolate

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Marías

Cobertura de leche: 300 g
Avellanas: 100 g
Pepita garrapiñada: 300 g
Gianduja: 300 grs.

Piruletas

Cobertura negra: 300 g
Frutos secos: 150 g

Varitas de menta con arroz inflado

Arroz inflado: 400 g
Menta en polvo: 1 cda
Cobertura blanca: 200 g
Crema de leche: 150 cc
Cobertura blanca: 300 g

Preparación de la Receta

Varitas de menta con arroz inflado

- Funda por separado las coberturas blancas en el microondas por espacio de un minuto.
- Coloque la *crema* de leche en una *cacerola* junto con el polvo de hojas de *menta* y lleve al fuego y una vez que rompa hervor vuelque en forma de hilo sobre los 300 gramos de cobertura blanca mientras mezcla con una cuchara de madera hasta lograr una preparación homogénea, luego deje reposar en la heladera durante 48 horas previamente cubierto con papel film.
- Coloque en un bowl el *arroz* inflado.

Marías

- Funda la cobertura de leche, luego tablee el 70% de la cobertura, una vez tibio incorpore al resto de cobertura, mezcle hasta templar.
- Pique groseramente las avellanas, colóquelas en un bowl y mezcle con la gianduja presionando con las manos para unir ambos ingredientes, luego tome pequeñas porciones y forme cubos de 30 gramos cada uno.
- Coloque la *pepita* garrapiñada en un bowl

Piruletas

- Funda la cobertura negra en el microondas por espacio de un minuto, luego tablee.

Armado

- Para las Marías

- Con la ayuda de unos trempadores circulares tome un cubo de gianduja con *avellana* y sumérjalo en la cobertura de leche, luego coloque dentro de la *pepita* garrapiñada
- Proceda del mismo modo con el resto y acomódelos sobre una placa con papel *manteca*, reserve en la heladera hasta el momento de consumirlos.

- Para las varitas de menta

- Transcurrido el reposo de la cobertura blanca llene una manga y sobre una placa con papel *manteca* forme unos bastones de aproximadamente 10cm de largo por ½ cm de ancho, deje reposar en la heladera durante 20 minutos, luego sumerja los bastones en la cobertura blanca restante y colóquelos dentro del bowl con *arroz* inflado

- Para las piruletas

- Sobre una placa con papel *manteca* acomode los palitos de paleta dejando espacio entre si, pueden ser de plástico o madera, coloque en el extremo superior y en forma circular las frutas secas y con la ayuda de un cornet lleno de cobertura negra realice primero un circulo fuera de las frutas para marcar el *contorno* y terminando en forma de caracol hasta pintar el palito, proceda del mismo modo con el resto dando diferentes formas, rectangular y ovalada, reserve en la heladera por espacio de 20 minutos

Para desmoldar

- Levante el papel de la placa y de a poco despegüelo.

Presentación

- Dibuje líneas con cobertura negra sobre la base de una fuente y acomode las piruletas, las marías y las varitas de *menta* con *arroz* inflado.

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