

Zapato en chocolate



Ingredientes

Chocolate negro: 1 kg

Colorante cobre en polvo: Cantidad necesaria

Chocolate blanco: 1 k

Colorante plata en polvo: Cantidad necesaria

Colorante rojo liposoluble: Cantidad necesaria

Chocolate con leche: 1 kg

Preparación de la Receta

- Comenzamos fundiendo y templando el **chocolate** una vez hecho esto, lo vertemos en los moldes dejándolos en frío boca abajo.
- Cuando se puedan desmoldar, los sacamos y unimos las dos partes derritiendo un poco los bordes del *chocolate* sobre una placa caliente, repasando con el dedo y con una manga y *chocolate*
- Dejamos enfriar y decoramos con brocha o con colorante en polvo ; con colorante liposoluble tiñendo el *chocolate* blanco
- Y los dejamos enfriar.
- Decoramos a gusto, con piezas pequeñas tipo botones en *chocolate* o con flores hechas con manga pastelera en agua fría.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/zapato-en-chocolate>