

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 g de chocolate blanco
- 40 ml de nata líquida
- 1 lima
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Fundir el chocolate blanco al baño María, una vez derretido agregar la ralladura de la lima y mezclar bien. Incorporar la nata y el zumo de la lima y remover hasta que se integre todo. Repartir la mezcla sobre una bombonera y dejar que solidifique. Podemos rebozarlas en azúcar glas si queremos antes de servir.