

# Rocas de chocolate blanco y nubes



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** AnnaCrish



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 6 personas :**

- 240g de chocolate blanco
- 65g de nubes cortadas a trocitos pequeños
- Decoración: Unas cuantas nubes más y toppings

**Preparación:**

## Paso 1

Cortar las nubes a trocitos pequeños y reservar. Fundir 140g de chocolate al baño maría, añadir las nubes y mezclar. Con una cuchara coger porciones y dejarlas encima de un papel vegetal. Poner en la nevera hasta que se endurezca. Fundir 100g de chocolate al baño maría, coger las rocas con un tenedor y bañarlas en el chocolate. Decorar con los trocitos de nubes y toppings. Disponerlas de nuevo en un papel vegetal y poner en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.