

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Ana Maria Mende



Tiempo: 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

puedes cambiar las nueces por cualquier otro fruto seco y añadirle licor!ñam,ñam.

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 200g chocolate fondant
- 50g de nueces
- 100ml.de aceite de girasol
- recortes de bizcocho(si no tambien puedes usar madalenas)200gaprox

Preparación:

Paso 1

se derrite el chocolate junto al aceite ,yo lo hago al baño maria pero tambien puedes hacerlo en el micro vigilando que no se quemel.cuando este derretido añadimos las nueces y el bizcocho hecho migas lo mezclamos bieny cuando el bizcocho a absorbido todo el chocolate lo ponemos en papel filmy enrollamos como si uera un caramelo apretando bienlo ponemos en la nevera hasta que este duro ,quitamos el papel film cortamos enrodajas de un dedo aprox y listo!