

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 125 g de chocolate blanco
- 125 g de chocolate con leche
- 125 g de chocolate negro
- 60 g de manteca de cerdo ibérica

**Preparación:**

## Paso 1

Derretimos el chocolate blanco al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos sobre un molde de silicona rectangular. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate con leche al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate blanco. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate negro al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate con leche. Lo metemos en la nevera y lo dejamos 2 horas. Desmoldamos.