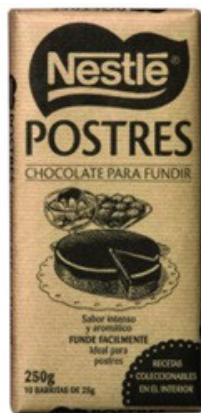


UVAS CON CHOCOLATE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Juan Neira Dura **Recetizador:** mailo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio



Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 KG de UVAS DE MOSCATEL
- 25 GR de MANTEQUILLA
- 1 VASITO de MOSCATEL
- 75 GR de CHOCOLATE FONDANT
- 80 GR de COCO RALLADO
- 80 GR de ALMENDRA PICADA
- 1 AZUCAR GLAS

Preparación:

Paso 1

PELA LAS UVAS Y SALTEALAS EN UNA SARTEN DURANTE UNOS SEGUNDOS EN LA MANTEQUILLA CALIENTE AÑADE TAMBIEN EL AZUCAR Y EL MOSCATEL CUECELAS A FUEGO FUERTE DURANTE CINCO MINUTOS, MOVIENDO LA SARTEN PARA QUE ENPAPEN POR TODOS LOS LADOS

Paso 2

EN UNA CAZUELA APARTE FUNDE EL CHOCOLATE AL BAÑO MARIA A CONTINUACION PINCHA CON UN PALILLO LAS UVAS Y SUMERGELAS DE UNA EN UNA EN EL CHOCOLATE FUNDIDO

Paso 3

PASA LA MITAD DE LAS UVAS RAPIDAMENTE POR EL COCO RALLADO Y LA OTRA MITAD POR ALMENDRAS PICADAS DEJA REPOSAR DURANTE UNOS MINUTOS Y SIRVE