

Rocas de chocolate blanco y nubes



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



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.