PIRULETAS

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

Creador: rosa marcos rom



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

El truco de esta receta:
podéis poner la mermelada que os guste, y decorar con trocitos de nueces, almendras coco

Descripción:

Es una receta que tenia que hacerla hace tiempo y es muy sencilla y para los niños esta muy buena

Ingredientes para 6 personas :

- 1 bizcocho
- 1 bote de mermelada a gusto
- 1 tableta de chocolate fondant
- virutas de dulce

Preparación:

Paso 1

Lo primero que hacemos cogemos un bol y desmigamos todo y lo hacemos migas yo lo hice ha mano pero se

puede hacer trituradora pero no dejarlo muy fino y añadimos mermelada a gusto yo cogí la de albaricoque unas 3 cucharadas y mezclamos hasta formar una masa dura y dejamos unos minutos en la nevera pasado los minutos sacamos de la nevera y empezamos hacer las bolas que lo untaremos con el chocolate que hemos fundido dejamos escurrir y enfriamos y lo pasamos por las virutas de colores y servimos