

**Creador:** rosa marcos rom **Recetizador:** eva de la torre



**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 tenía 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*