

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** Ana Moro Chacón



Tiempo: + de 2 horas

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

El truco de esta receta:

si quereis abaratar el precio final usar barquillos de chocolate en lugar de kit-kat.

Descripción:

dos ideas para la misma tarta!

Ingredientes para 8 personas :

- un bizcocho
- una tableta de chocolate fondant
- una bolsa de gominolas
- 3 cucharadas de mantequilla
- un lazo grande
- 10 paquetes de kit-kat

Preparación:

Paso 1

hacer un bizcocho con la receta que mas os guste, yo utilizo la de yogurt

Paso 2

derretir el chocolate con la mantequilla al baño maria

Paso 3

rellenar el bizcocho con la mitad del chocolate .

Paso 4

cubrir la parte superior del bizcocho con chocolate ,guardando un poco para pegar despues.

Paso 5

cortar los kit-kat en tiras y por la parte plana pintar con el chocolate para que al ponerlas en el bizcocho no se caigan.

Paso 6

poner el lazo al rededor y anudar.

Paso 7

rellenar la parte de arriba con las gominolas como mas os guste .