

Fresas con chocolate y almendras



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

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Anuska Sánchez



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ricas, ricas...

Ingredientes para 4 personas :

- Fresas grandes
- 1/2 tableta de chocolate
- almendras picadas

Preparación:

Paso 1

Lava las fresas y sécalas bien, para que luego el chocolate se pegue a ellas sin problemas, y las reservas en un platico. No les quites las hojas, porque además te vendrá muy bien para cogerlas. Pon a mano también las almendras picadas. Ahora, a fundir el chocolate en el microondas. A mí me gusta el chocolate con leche, pero elije el que más te guste. Ponlo 30 segundos. Observa si se va fundiendo, y con ayuda de una cucharilla de madera, lo remueves. Vuelve a ponerlo otros 20 segundos. Para y remueve. Y así, en tandas de 20 segundos, para que no se te queme. Cuando esté bien derretido, coge las fresas por las hojitas y las vas bañando en el chocolate. Y luego por las almendras picadicas. Te las puedes comer calenticas o frías. Madre del Amor Hermoso...