

CORTEZA DE CHOCOLATE

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Ingredientes:

- 2 barras de chocolate blanco, de 100 gr. cada una
- 2 barras de chocolate de leche, de 100 gr. cada una
- 2 barras de chocolate puro, de 100 gr. cada una
- Pistachos picados
- Mini marshmallows
- Pretzel picados
- Chispas de chocolate
- Cranberry secos



Instrucciones

1. Precalienta el horno a 300 F (150 C) y prepara un molde para hornear con papel para hornear.
2. Coloca las barras de chocolate en el molde para hornear, en el orden que tu quieras.
3. Meter la bandeja para hornear y dejar en el horno, entre 5 a 10 minutos, hasta que las barras de chocolate ablanden, sacarlo del horno.
4. Con un cuchillo o palillo largo, remueve el chocolate para juntar los tres sabores de chocolate.
5. Luego espolvorear los pistachos picados, los pretzels, las chispas de chocolate, los arándanos secos y lo que tu quieras.
6. Dejar enfriar en el refrigerador por 15 a 20 minutos y luego quebrarlo y empacarlo en bolsas transparente o latas o cajitas, cerrarlas con una cinta y listo.

Notas:

*La calidad del sabor de la corteza de chocolate, dependerá del chocolate que utilices.

*Puedes agregar los toppings que más te gusten a ti: pistachos, almendras, sal gruesa, etc.