

CUCHARAS DE CHOCOLATE CALIENTE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocción: 5 minutos

Tiempo enfriando: 1 hora

Salen 15 cucharas



Ingredientes:

- 14 onzas de chispas de chocolate*
- Opciones de toppings: Mini marshmallows, mini chispas de chocolate blanco, de leche o puro.
- 1 molde de silicona para cubitos de hielo o 15 vasos de papel (3 oz))
- 15 cucharas o palillos de madera

Instrucciones

1. En una olla pequeña poner 2 pulgadas de agua y colocar encima un recipiente resistente al calor (vidrio o metal). Esto derretirá el chocolate más suavemente y ayudará a evitar que se queme.
2. Vierte el chocolate (chispas o barras de chocolate partidas) en el recipiente encima de la olla, pone la temperatura medio bajo para que el agua en la olla hierva a fuego lento, revuelve para derretir suavemente el chocolate.
3. Retira del fuego cuando el chocolate esté completamente suave y con una cucharada agrega con cuidado el chocolate en la bandeja de cubitos de silicona (usarás aproximadamente dos cucharadas por ranura).
4. Golpea suavemente el molde de cubitos sobre el mostrador para alisar la superficie del chocolate, añade los extras que desees, espera unos 10 minutos para que el chocolate espese un poco y luego inserta suavemente las cucharas en el chocolate, así evitaras que las cucharas se muevan.
5. Transfiere con cuidado el molde al congelador durante aproximadamente 1 hora para ayudar a que el chocolate se asiente (también puedes usar el refrigerador, solo tomará más tiempo).
6. Cuando el chocolate esté completamente endurecido, sacar el molde del congelador, toma el mango de la cuchara con una mano y el molde con la otra, mueve suavemente la cuchara de un lado a otro para soltarla del molde (¡tenga paciencia para no romper el chocolate!). Repita hasta que todas las cucharas de chocolate caliente estén fuera del molde.

7. Colócalas en una bolsa de celofán para regalar o guárdalas en una bolsa hermética hasta que esté listo para usar.

Notas:

*De la calidad del chocolate que utilices, dependerá el sabor del chocolate caliente. Puedes utilizar chispas de chocolate o barras de chocolate en pedazos para que se derrita más fácil.