

NUECES RELLENAS DE DULCE DE LECHE

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de refrigeración: 15 minutos

Salen 20 nueces

Ingredientes:

- 40 Nueces o Pecanas, a la mitad
- 1/ 4 de taza de dulce de leche
- 5 oz (140 gr.) Chocolate blanco, de leche u oscuro
- 1 cucharada de aceite de coco



Instrucciones:

1. Tomar una cucharadita de dulce de leche y untarlo en una mitad de la nuez o pecana, tapar con la otra mitad, refrigerar de 15 a 30 minutos.
2. Mientras las nueces están en el refrigerador, derretir el chocolate de tu preferencia con el aceite de coco, en el microondas o en la estufa, revolviendo para que quede bien cremoso.
3. Sumergir cada nuez rellena en el chocolate, escurrir el exceso y colocar en una bandeja cubierta con papel para hornear, repetir hasta que todas las nueces estén cubiertas.
4. Espolvorear sprinkles de navidad o nueces picadas o chocolate picado o si no quieres dejarlo así, una vez listo dejar que el chocolate se vuelva a endurecer y luego estarán listos para disfrutar y ser feliz!

Notas:

*Guardar en un recipiente que quede bien cerrado, puedes dejarlo fuera del refrigerador hasta por 7 días en un ambiente que no esté muy caliente, para mayor duración guardarlas en el refrigerador y dejarlas que tomen temperatura ambiente antes de comerlas.