

## FRESAS FANTASMALES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo enfriando: 10 minutos

Salen 24 fantasmas

### Ingredientes:

- 2 libras de fresas, lavadas y muy bien secas
- 10 oz (283 gr.) de chocolate blanco
- Nutella o chispas de chocolate



### Instrucciones:

1. Colocar papel pergamino sobre una tabla de cortar o una bandeja para hornear, dejar aparte.
2. Derretir el chocolate blanco, puedes hacerlo en el microondas, agrega el chocolate en un recipiente apto para microondas y calentarlo durante 2 minutos al 50 % de potencia. Retírala del microondas y revolver hasta que quede suave, o también puedes hacerlo al estilo baño María, como lo hice yo, *mirale en el video*.
3. Sumergir las fresas en el chocolate blanco, dejarlas cubiertas hasta más arriba de la mitad, dejar que gotee en el recipiente y luego colocarla sobre el papel pergamino preparado. Repetir hasta que todas las fresas estén cubiertas. Deja reposar para que se endurezcan (unos 10 minutos en el refrigerador).
4. Cuando el chocolate esté duro nuevamente, pintar la cara, esta la puedes hacer usando chispas de chocolate derretidas o nutella u ojos comestible, con un palillo, llenar la punta y luego dibujar los ojos y la boca en cada fresa, servir de inmediato o refrigerar las tapadas, hasta que estés listo para servir, disfrutar y ser feliz.

### Notas:

\*Estos fantasmas son adorables y se pueden conservar en el refrigerador durante todo el día, pero no es aconsejable guardarlas más de un día ya que las fresas sudan naturalmente y, para obtener el mejor bocado de chocolate fresco, normalmente se preparan y se comen el mismo día.

\*Si quieres sustituir el chocolate por yogurt, puedes hacerlo, solamente que después de cubrir las fresas con el yogurt, dejar congelar totalmente, luego dibujar la cara y volver a congelar. Al momento de servir, en cuanto alcanzan la temperatura ambiente van a comenzar a derretirse de inmediato.

\*Si no quieres hacer la cara con chocolate, puedes utilizar ojos comestibles, que los venden en el supermercado en la sección de repostería.

[www.unapizcadeluna.com](http://www.unapizcadeluna.com)