

CHOCOLATES DE PASCUA



REDSUMA



INGREDIENTES

1 kilo de chocolate para moldear .

Moldes de huevitos ,paletas .

varillas para paletas

Colorantes solubles para chocolate

500 grs de chocolate blanco para derretir .

PREPARACION

1. Hacer mice an please.
- 2- Derrite el chocolate (negro o de moldear) a baño maría o en microondas en intervalos de 20-30 segundos. Revuelve bien hasta que quede completamente líquido y sin grumo.
 1. Derrite el chocolate blanco de la misma forma.
 2. Agrégale colorantes solubles y mezcla hasta obtener los colores deseados.
 3. Vierte el chocolate derretido en los moldes de huevitos o paletas.
 4. Golpea suavemente el molde sobre la mesa para eliminar burbujas.
 5. Colocar varillas (para paletas)
 6. Asegúrate de que queden bien cubiertas con chocolate.
 7. Antes de que el chocolate se enfríe, agrega detalles con el chocolate blanco coloreado (líneas, puntos, dibujos).
 8. Lleva los moldes al refrigerador por 15-20 minutos o hasta que el chocolate esté duro.
 9. Retira con cuidado los chocolates del molde.