

- Paletas de chocolate de Halloween -



INGREDIENTES

- 3 CDAS. DE CREMA DE CACAHUATE
- 3 CDAS. DE QUESO CREMA
- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE BLANCO
- 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE VERDE
- 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE AMARILLO
- 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE NEGRO

□ 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE NARANJA

□ 1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE MORADO

□ PALITOS DE MADERA

□ BOLSITAS

□ MOLDE PARA PALETAS

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LA CREMA DE CACAHUATE, EL QUESO CREMA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA HASTA INCORPORAR TODOS LOS INGREDIENTES. RESERVA EN EL REFRIGERADOR.
2. DERRITE EL CHOCOLATE DE CADA COLOR A BAÑO MARÍA Y LLENA POCO A POCO EL MOLDE PARA PALETAS DEL COLOR QUE DESEAS. CONGELA POR 4 MINUTOS.
3. YA QUE LA PRIMERA CAPA DE CHOCOLATE ESTÉ FIRME, AGREGA EL RELLENO QUE RESERVASTE EN EL REFRIGERADOR.
4. CUBRE CON CHOCOLATE HASTA EL LÍMITE DEL MOLDE Y CONGELA POR 20 MINUTOS O HASTA QUE QUEDE FIRME.
5. DESMOLDA LA PALETA.
6. AGREGA EL CHOCOLATE LÍQUIDO RESTANTE EN LAS BOLSITAS Y ÚSALAS COMO UNA DUYA PARA DECORAR.