- 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.