- Halloween chocolate paletas -

INGREDIENTES

3 CDAS. DE CREMA DE CACAHUATE

3 CDAS. DE QUESO CREMA

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

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 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.