

## - Arbolito de cake balls -



### INGREDIENTES

#### Para las cake balls:

4 REBANADAS GRANDES DE BROWNIE DE CHOCOLATE

FROSTING DE CHOCOLATE (CANTIDAD NECESARIA)

300 G DE CHOCOLATE BLANCO PARA DERRETIR

CHOCOLATE VERDE O COLORANTE LIPOSOLUBLE (AL GUSTO)

100 G DE CHOCOLATE PARA DERRETIR

200 G DE PERLITAS COMESTIBLES

UNA ESTRELLA DE FONDANT (OPCIONAL)

### **Para el frosting:**

2 CUCHARADAS DE LECHE

1 1/2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA

1/2 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

1/4 DE TAZA DE CHOCOLATE PARA DERRETIR

2 CHORRITOS DE VAINILLA MOLINA

## **PROCEDIMIENTO**

1. ACREMA LA MANTEQUILLA CON BATIDORA, DESPUÉS AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y LA LECHE E INTÉGRALO TODO CON UNA ESPÁTULA.
2. AÑADE LA COCOA POSTRELICIOSO Y LOS CHORRITOS DE VAINILLA MOLINA E INCORPÓRALAS A LA MEZCLA ANTERIOR.
3. DESMORONA LOS BROWNIES Y REVUÉLVELO CON LA CREMA QUE OBTUVISTE EN EL PASO ANTERIOR, AÑADE EL CHOCOLATE PARA DERRETIR Y MEZCLA HASTA FORMAR UNA MASA.

4. FORMA BOLITAS DEL MISMO TAMAÑO CON UNA CUCHARA MEDIDORA Y REFRIGÉRALAS POR AL MENOS 15 MIN.
5. EN OTRO BOWL, DERRITE EL CHOCOLATE BLANCO JUNTO CON EL CHOCOLATE VERDE, PUEDES HACERLO EN EL MICROONDAS EN INTERVALOS DE 10 SEGUNDOS O A BAÑO MARÍA. SI NO CONSIGUES EL CHOCOLATE VERDE PUEDES USAR COLORANTE LIPOSOLUBLE.
6. RESERVA 4 BOLITAS Y EL RESTO CÚBRELAS CON EL CHOCOLATE VERDE DERRETIDO, DECORA CON PERLITAS DE COLORES Y ESPERA A QUE SE SEQUEN.
7. CUBRE LAS 4 BOLITAS QUE RESERVASTE CON CHOCOLATE CAFÉ.
8. ARMA EL ARBOLITO ACOMODANDO LAS BOLITAS VERDES EN UN TRIÁNGULO. USA LAS BOLITAS CAFÉS PARA HACER EL TRONCO DEL ÁRBOL.
9. DALE EL TOQUE FINAL AGREGANDO UNA ESTRELLITA DE FONDANT.