

- Chocolate heart cups -



INGREDIENTES

- ☐ 3 CUCHARADAS DE CREMA DE CACAHUATE
- ☐ 3 CUCHARADAS DE QUESO CREMA
- ☐ UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA
- ☐ 1/2 KILO DE CHOCOLATE COLOR ROSA (3 TAZAS)
- ☐ GLASEADO PARA DECORAR (ROJO Y BLANCO)
- ☐ SPRINKLES PARA DECORAR (OPCIONAL)
- ☐ MOLDES DE CORAZÓN

PARA EL GLASEADO:

- ½ TAZA DE CLARAS DE HUEVO
- ½ TAZA DE JUGO DE LIMÓN
- 1 CUCHARADA DE MERENGUE
- UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 1 KG DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

PROCEDIMIENTO

PROCEDIMIENTO:

- REVUELVE EN UN BOWL EL QUESO CREMA, LA CREMA DE CACAHUATE Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA HASTA QUE SE INCORPOREN POR COMPLETO. RESERVA.
- DERRITE EL CHOCOLATE ROSA A BAÑO MARÍA.
-

PON UNA BASE DE CHOCOLATE ROSA EN TUS MOLDES, BUSCA QUE QUEDE ALGO GRUESA.

- REFRIGERA POR 5 MINUTOS (CUIDADO DE NO CONGELAR YA QUE EL CHOCOLATE PUEDE AGRIETARSE).
- SACA DEL REFRIGERADOR LOS MOLDES Y AGREGA UN POCO DE RELLENO EN EL CENTRO.
- CUBRE CON OTRA CAPA DE CHOCOLATE ROSA. VUELVE A REFRIGERAR POR 10 MINUTOS.
- DECORA CON EL GLASEADO.

PROCEDIMIENTO PARA EL GLASEADO:

- MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES Y BATE A VELOCIDAD BAJA
- AGREGA POCO A POCO 1 KILO DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y BATE HASTA QUE EL GLASEADO ESTÉ FIRME.
- SEPARA EN BOWLS MÁS PEQUEÑOS DEPENDIENDO DE LA CANTIDAD DE COLORES QUE QUIERAS USAR EN LA DECORACIÓN.
- AÑADE UNAS GOTITAS DE COLORANTE ROJO A LOS BOWLS QUE CONSIDERES E INTEGRA CON UNA CUCHARA HASTA OBTENER UN COLOR UNIFORME.
-

DECORA CON UNA DUYA #2.