

- Sombreritos de bruja -



INGREDIENTES

12 GALLETAS SALADAS REDONDAS

120 G DE CHOCOLATE AMARGO

50 G DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

COLORANTE VEGETAL

CHISPAS DE CHOCOLATE

PROCEDIMIENTO

1. DERRITE EL CHOCOLATE AMARGO EN EL MICROONDAS POR LAPROS DE 10 SEGUNDOS HASTA QUE SE DERRITA POR COMPLETO.
2. AGREGA UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA AL CHOCOLATE DERRETIDO Y MEZCLA HASTA QUE ESPESE.
3. VIERTES UNA CUCHARADA DEL CHOCOLATE SOBRE CADA GALLETA HASTA QUE QUEDA CUBIERTA TODA LA SUPERFICIE. REFRIGERA POR 10 MINUTOS.
4. POR SEPARADO, DIVIDE EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO EN PARTES IGUALES EN DIFERENTES BOWLS, DEPENDIENDO DE LOS COLORES QUE VAYAS A UTILIZAR. AGREGA A CADA BOWL UNAS GOTITAS DEL COLORANTE DESEADO Y UNAS GOTITAS DE AGUA. MEZCLA HASTA TENER UNA PASTA HOMOGÉNEA.
5. ECHA UNA GOTA DEL GLASEADO DE COLOR EN CADA GALLETA Y COLOCA UNA CHISPA DE CHOCOLATE, SIMULANDO UN SOMBRERO DE BRUJA.
- 6.

MANTÉN LOS SOMBRERITOS DE BRUJA EN UN LUGAR FRESCO O EN REFRIGERACIÓN HASTA SERVIR.