

- Bolas de chocolate y crema de cacahuete sin hornear -



INGREDIENTES

INGREDIENTES:

¼ TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA

¾ TAZAS DE CREMA DE CACAHUATE

1 ¼ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

CARAMELOS DE CHOCOLATE CON CACAHUATE AL GUSTO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA NATURAL

CHIPS DE CHOCOLATE PARA DERRETIR Y DECORAR

PROCEDIMIENTO

PREPARACIÓN:

1. MEZCLA BIEN LA MANTEQUILLA, LA CREMA DE CACAHUATE, LOS CARAMELOS DE CHOCOLATE CON CACAHUATE, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA NATURAL.
2. PUEDES VARIAR LA CANTIDAD DE AZÚCAR; ENTRE MÁS LE PONGAS, TE QUEDARÁ MENOS SECA.
3. HAZ LAS BOLITAS Y CONGÉLALAS EN UNA BANDEJA DURANTE UNOS 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN FIRMES.
4. CALIENTA LAS CHIPS DE CHOCOLATE EN EL MICROONDAS DURANTE 60 SEGUNDOS, PARANDO CADA 15 SEGUNDOS PARA REVISAR Y REMOVER. CONSEJO: PUEDES AÑADIR UN POCO DE MANTECA VEGETAL PARA HACER QUE EL CHOCOLATE SEA MÁS FINO Y MÁS FÁCIL DE TRABAJAR.
5. SACA LAS BOLITAS DEL CONGELADOR Y DECORA CON EL CHOCOLATE Y LOS CARAMELOS DE CHOCOLATE CON CACAHUATE.
6. ¡DISFRUTA!