

# Corazoncitos crocantes de chocolate

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mar (Argentina)

## INGREDIENTES

|        |                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------|
| 0      |                                                          |
|        | Azúcar glass                                             |
| 250 gr | Chocolate Negro — para fundir                            |
| 200 gr | Frutas secas — (almendras, avellanas, pasas, cedro, ...) |
| 6      | Peras — en almíbar                                       |

## ELABORACIÓN

- Con el chocolate templado (Llevado a 40°, enfriado a 27° y calentado de nuevo a 32°), mezclar la fruta seca.
- Dividir la preparación en 6 porciones y colocarlas en unos moldes en forma de corazón chicos.
- Dejar enfriar. Con un cuchillo despegar la parte interna de los corazones y colocarlos en un plato y al lado media pera fileteada pero entera.
- Decorar con chocolate líquido, azúcar impalpable y crema de leche batida a punto fuerte.