

Hojas chocolate

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

INGREDIENTES

0

Chocolate Negro

ELABORACIÓN

Cortar hojas que sean bien resistentes, en este caso son una planta de jazmín, lavarlas muy bien, secarlas.

Derretir chocolate cobertura y por el lado de abajo de las hojas cubrir con el chocolate, no debe quedar muy finito, sinó se rompen al despegarlas. Desparramar bien en toda la superficie. Llevar a la heladera hasta que solidifique y con cuidado despegarlas, quedarán todas las nervaduras marcadas.. Se conservan muy bien en un tapper hasta el momento de usar. En este caso las espolvoreé con azúcar impalpable (azúcar glass) y el centro es un frutilla.