

Vasitos de chocolate paso a paso

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Petit Fours · Procedencia: Cafetito · Autor:
Gran Canaria

INGREDIENTES

0

Chocolate Negro

ELABORACIÓN

Damos una primera capa de chocolate enfriamos y damos una segunda capa insistiendo en los ángulos de cápsula.

Con un alfiler una vez que esté duro el chocolate desprendemos una punta.

Tiramos con cuidado. Desprendemos completamente.

Hay que tener en cuenta una cosita, este chocolate no está atemperado, solo derretido, por lo tanto si está mucho tiempo fuera de la nevera en su sitio de calor es posible que se derrita.