

Bocaditos mandarina

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos

INGREDIENTES

0

Mandarinas

Chocolate Negro

Margarina

ELABORACIÓN

Pelar las mandarinas y separar los gajos con mucho cuidado de quitar TODAS las pielecillas blancas. Fundir el chocolate con la margarina. Ir metiendo los gajos en el chocolate y con dos tenedores quitar el exceso con cuidado de no marcar mucho el chocolate. Colocar sobre papel de horno o albal hasta que solidifique y enfriar en la nevera. Mantener en la nevera hasta servir (porque si no se derrite el choco en seguida.