

Hojas chocolate

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

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 fino, sino 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 taper hasta el momento de usar. En este caso las espolvoreé con azúcar impalpable (azúcar glass) y el centro es un frutilla.