

Receta de Bolas de Chocolate Rellenas de Fresas

29 Abr 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana nuestra amiga **Sandra López** nos recomienda que preparemos estas ricas **Bolas de Chocolate Rellenas de Fresas**, nos cuenta que son su postre favorito y que espera que cuando las probemos nos resulten tan deliciosas como a ella.

Ingredientes

- Fresas (un Kg o más, según comensales)
- Leche condensada (un bote grande)
- Nata líquida (500 ml)
- Chocolate en polvo (400 grs)
- Fideos de chocolate para rebozar

Modo de Preparación

1. Lavar las fresas y quitarlas el rabito
2. Poner una cacerola al fuego y echar la leche condensada, la nata y el chocolate en polvo
3. Cocinarlo a fuego bajo durante unos treinta minutos hasta que espese
4. Meter al frigorífico un rato para que se enfríe
5. Con las manos untadas de mantequilla para que no se peguen mucho, formar bolas con el chocolate poniendo dentro una fresa
6. Rebozarlas con fideos de chocolate y....buen provecho!!!