

Receta de Piruletas De Plátano Con Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días, para este fin de semana os dejo otro postre muy rico, se trata de unas Piruletas de Plátano con Chocolate, seguro que gustará a todos y en especial a los más pequeños y también a los golosillos.

Ingredientes

- Plátanos (los necesarios según comensales)
- Chocolate negro (una tableta)
- Chocolate blanco (una tableta)
- Mantequilla
- Fideos de colores
- Virutas de chocolate
- Palitos de helado

Modo de Preparación

1. Pelar los plátanos y partílos por la mitad, introducir un palito de helado por uno de los extremos y dejar en el frigorífico para que se refresquen (así se enfría antes el chocolate cuando los cubráis)
 2. Mezclar en un bol el chocolate negro con media cucharada de mantequilla y deshacer en el microondas removiendo de vez en cuando, hacer lo mismo con el chocolate blanco
 3. Coger los plátanos del frigorífico y colocar sobre un papel de pergamino o papel de albal
 4. Echar el chocolate negro o blanco en la parte superior y girarlo para que se impregne por todos los lados
 5. Cubrir con virutas de chocolate o fideos de colores, esperar que se solidifique un poco el chocolate y guardar en el congelador sobre 45 -60 minutos, hasta que estén congelados
-