

# Barras de chocolate blanco y color



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 20min , Número de porciones: 6

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/barras-de-chocolate-blanco-y-color>

## Preparación

Forrar una fuente para hornear de 30x15 cm con papel manteca y reservar. Pique las nueces, los malvaviscos y las gomitas y colocar en un tazón de vidrio o de acero inoxidable. Añadir los pistachos tostados y los arándanos y mezclar suavemente. Romper el chocolate en pedazos pequeños y colocar en un recipiente apto para microondas. Lleve al microondas durante aproximadamente 45 a 50 segundos, y luego revuelva. Vuelva al microondas por 30 segundos y luego mezclar nuevamente. Repita el proceso si es necesario, hasta que el chocolate se derrita de manera uniforme y haya alcanzado una consistencia relativamente ligera. Vierta el chocolate derretido sobre la mezcla de frutas, nueces y golosinas y mezclar bien para asegurar que todas las piezas están cubiertas completamente de chocolate. Vierta en el molde preparado y emparejar con una espátula. Refrigere por lo menos un par de horas (preferiblemente durante la noche), a continuación, retirar de la heladera, coloque en una tabla de cortar y cortar en formas y tamaños deseados. Estas barras se mantendrán muy bien durante al menos dos

## Ingredientes

- 400 gramo/s Chocolate blanco
- 50 gramo/s Pistacho apenas tostados
- 50 gramo/s Nueces Macadamias (u otra que prefiera)
- 150 gramo/s Malvaviscos de diversos colores
- 1 puñado/s Gomitas de colores
- 100 gramo/s Arándanos

## Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Frutas, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Otro, Dulces

semanas, aunque se ablandará ligeramente a temperatura ambiente; así que tenga en cuenta llevar a la heladera en ese caso.

