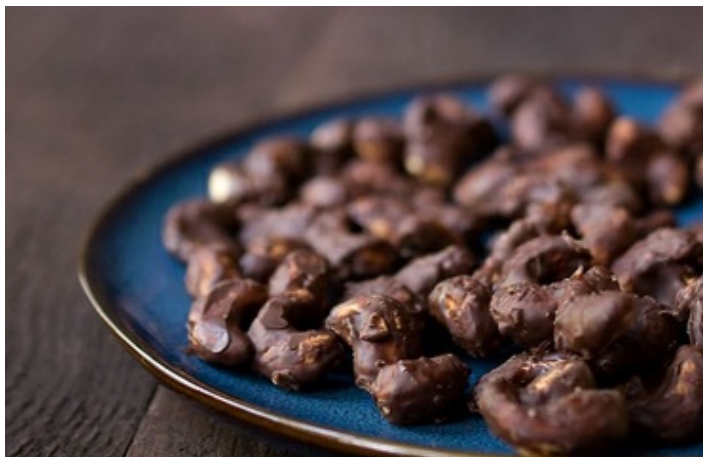


Bites de anacardos



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 6

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/bites-de-anacardos>

Preparación

Precalentar el horno a 3175°C. Difundir los anacardos en una sola capa sobre una bandeja para hornear cubierta de papel manteca y asar hasta que estén bien tostados, aproximadamente 5-7 minutos. Agite la bandeja del horno periódicamente, incluso para tostar y mantenga un ojo sobre ellos para asegurarse de que no se quemen. Deje que se enfríen. En una olla, derretir el chocolate a baño maría, revolviendo hasta que esté suave. Retire el chocolate del baño maría y volca los anacardos directamente en el chocolate hasta que estén bien cubiertos. También puede rociar el chocolate sobre los frutos secos en la bandeja de hornear. Vuelva los anacardos sobre una bandeja forrada, espolvoree la sal y coloque en el refrigerador hasta que el chocolate se endurezca. Romper en pequeños trozos.



Ingredientes

- 2 taza/s Anacardos
- 225 gramo/s Chocolate cobertura
- 1 cucharadita/s Sal

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Snacks, Dulces, Appetizer-Entrada