

# Dulce Navideño de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 25min , Número de porciones: **12**

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/dulce-navideno-de-chocolate>

## Preparación

Preparar un molde de minicupcakes o un molde con formas pequeñas y engrasar con un poco de aceite de oliva. Derretir el chocolate con leche en el microondas a baja potencia a intervalos de 30 segundos. Verter sobre el chocolate los cereales y remover. Con una cucharilla introducir los cereales en el molde, colocar en el centro una avellana y continuar rellenando, apretando con suavidad. Repetir la misma operación hasta rellenar todos los espacios del molde y llevar a la heladera por un mínimo de dos horas. Desmoldar la mezcla. Derretir el chocolate blanco en el microondas a baja potencia en intervalos de 30 segundos y verterlo sobre la superficie de los miniturrones, decorar con una lenteja roja.



## Ingredientes

- 100 grs. Chocolate con leche
- 200 grs. Cereales de chocolate
- 12 Avellanas
- 60 grs. Chocolate blanco
- 12 Smarties (lentejas de chocolate) rojos

## Categorías

Navidad, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Para/con niños, Familia, Dulces