

¡Tortugas y monedas, saben a chocolate!

Porciones: 4

Ingredientes:

Para las tortugas:

1 tza Chocolate oscuro, fundido
½ tza Chocolate blanco, fundido
1 tza Nueces enteras

Para las monedas:

1tza Chocolate oscuro, fundido
½ tza Chocolate blanco, fundido
30 g Arándanos
30 g Almendras fileteadas
30 g Pistaches, troceados

c/s Bolsas de plástico
1 pza Papel encerado

Procedimiento:

1. **Para las tortugas**, fundir los chocolates en microondas, por 30 seg. La primera vez, remover, regresar a microondas e ir fundiendo de 10 en 10 segundos.
2. Colocar 5 nueces en forma circular, que serán la cabeza y patas de la tortuga, añadir al centro de las mismas el chocolate, dejar secar.
3. Una vez seco, rallar con un poco de chocolate blanco para decorar el caparazón.
4. **Para las monedas**, en una hoja de papel encerado, marcar círculos con pluma. Colocar el chocolate en una bolsa y rellenar cada círculo. Decorar con los arándanos, almendras, pistaches.