



OBRADOIRO DE COCIÑA

A tan só uns días para o Nadal desfrutamos preparando unhas deliciosas

“Pedras de chocolate”.

TRITURAMOS OS FROITOS SECOS

PESAMOS A CANTIDADE DE FROITOS SECOS QUE NECESITAMOS

TROCEAMOS O CHOCOLATE E O DERRETEMOS CON CIDADO NO MICROONDAS



RECEITA

INGREDIENTES

- 125 gr. de chocolate
- 50 gr. de cereais
- 25 gr. de avelás
- 25 gr. de améndoas
- 15gr. de noces



ENGADIMOS OS CEREAIS E OS FROITOS SECOS AO CHOCOLATE E MESTURAMOS BEN



DÁMOSLLE FORMA ÁS NOSAS PEDRAS DE CHOCOLATE

QUE BOA PINTA TEÑEN!

GARDÁMOLAS CON COIDADO

