



PREPARAMOS PEDRAS DE CHOCOLATE



Primeiro, partimos as libras de chocolate en onzas e poñémolo nun recipiente apto para microondas.



Despois fundimos o chocolate no microondas.



Logo metemos os froitos secos nunha bolsa e golpeámoslos para que se esmigallen.



Engadimos ao chocolate fundido os froitos secos e os cereais e removemos para mesturar ben.



Por último, coa axuda de dúas culleres imos montando as nosas pedras nun papel de forno e deixámolas secar a temperatura ambiente un par de horas.



O resultado do traballinho que pasamos foi moi saboroso así que mereceu a pena o esforzo. Mirade que contentísimos/as estamos coas nosas pedras de chocolate

