



Buchet căpșuni în ciocolată

Steps: 6

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

300 g	fulgi de ciocolată	1 lingură	de ulei de cocos
14	căpșuni medii	2 linguri	de fistic mărunțit (opțional)
1 lingură	de petale comestibile de trandafiri (opțional)		

Instructions

Pregătirea unui buchet căpșuni în ciocolată este cu totul special și o idee bună mai ales pentru Sfântul Valentin sau aniversări. Vestea bună este că se pregătește foarte ușor. Iată care sunt ingredientele de care ai nevoie și care sunt pașii necesari.

Pasul 1. Spală bine căpșunile și pune-le la uscat, pe hârtie de bucătărie;

Pasul 2. Pune ciocolata într-un vas rezistent la microunde și lasă 2-3 minute, în intervale de 20 de secunde;

Pasul 3. Adaugă uleiul și amestecă bine;

Pasul 4. Înțepă căpșunele cu bețe de bambus și scufundă-le în ciocolată;

Pasul 5. Scutură excesul, presară fisticul sau petalele de trandafir și pune căpșuni cu ciocolată pe o hârtie de copt;

Pasul 6. Lasă să se răcească, apoi assemblează buchetul ajutându-te de hârtia de copt.

Consumă buchetul de căpșune cu ciocolată în ziua pregătirii. Altfel, riști ca fructele să lase apă, iar ciocolata va începe să se înmoaie; Pentru un plus de stil, poți decora căpșunile cu ciocolată albă sau cu biscuiți mărunțiți, folosind un poș.

Autor: Teo Dinescu

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie: