

Tentación NAVIDEÑA

FRUTILLAS DE CHOCOLATE

El mes de **Diciembre** es sinónimo de alegría, risas, entretenimiento, comida rica y, por supuesto, **deliciosos postres**.

¡Celebra estas fiestas con una **receta divertida** y fácil de preparar junto a los más pequeños!



INGREDIENTES

- Frutillas frescas y grandes
- Chocolate para fundir
- Decoraciones opcionales: chispas de colores, dulces pequeños, mostacillas

Utensilios:

- * Brochetas de madera grandes o medianas
- * Papel mantequilla
- * Bandeja para enfriar



A

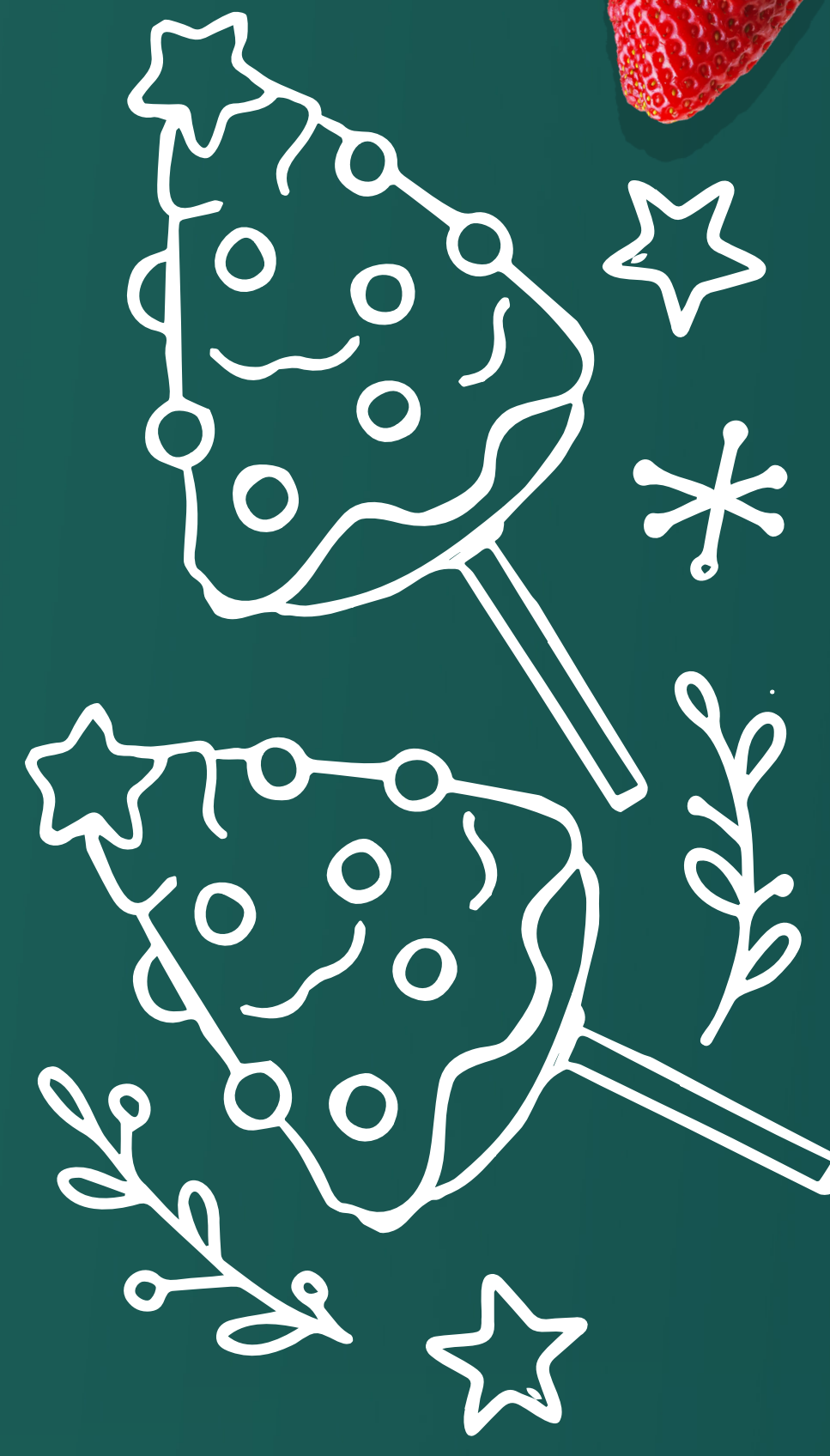
PREPARACIÓN:

- Lava y seca las frutillas cuidadosamente.
- Retira los tallos verdes.
- Corta el chocolate y derrítelo en el microondas o a baño maría. Asegúrate de revolverlo cada 30 segundos si lo haces en el microondas para evitar que se queme.

B

ARMADO DE LAS FRUTILLAS:

- Inserta un palillo en la parte superior de cada fresa.
- Sumerge cada frutilla en el chocolate derretido, cubriendo casi toda la fruta. Deja que el exceso de chocolate gotee.
- Coloca las frutillas en una bandeja con papel mantequilla y agrega las decoraciones antes de que el chocolate se endurezca por completo.
- Coloca las frutillas en el refrigerador para que el chocolate se solidifique por completo.



¡Listo para disfrutar!

Una vez que el chocolate esté firme, **retira los palillos y disfruta** de estas ricas frutillas navideñas

Recuerda:
una cena navideña inolvidable no solo se trata de la comida, también de la compañía y el ambiente acogedor.
¡Comparte con tus seres queridos en estas fiestas!

