



# FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**50 gr de grosellas**  
**50 gr de arándanos**  
**50 gr de moras**  
**100 gr de chocolate negro**  
**50 gr de chocolate blanco**  
**50 ml de nata**  
**25 ml de leche**  
**1 manojo de menta**

## ELABORACIÓN

Disolvemos el chocolate negro al baño María y bañamos con él la mitad de los frutos rojos. Dejamos que enfríen en la nevera.

Ponemos el chocolate blanco a disolver, a fuego lento, junto con la nata y la leche. Reservamos.

Cubrimos el fondo del plato con la crema de chocolate blanco. Disponemos los frutos rojos bañados en chocolate y la otra mitad de los frutos rojos sin baño.

Decoramos con las hojas de menta.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
50'



DIFICULTAD  
1/10



SALUDABLE  
6/10