



# Corazones de Chocolate

12 raciones



Nivel medio

hasta 10 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

bandeja del horno  
Papel Vegetal  
Espátula acodada

### Para los corazones:

1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker  
10 g frambuesas liofilizadas  
80 g pistachos

## Antes de empezar:

- 1 Preparar un patrón dibujando un corazón en un pedazo de cartón. Recortar y utilizar como patrón para dibujar 12 formas de corazón sobre una hoja de papel vegetal.
- 2 Darle la vuelta a las hojas en forma de corazón que hemos cortado para que la tinta quede por debajo y no manchemos los bombones. Colocarla sobre una bandeja para horno.
- 3 Derretir la Cobertura Negra Dr. Oetker al baño maría o unos segundos en el microondas.

## Para los corazones:

- 4 Cortar una esquina del envase de Cobertura Negra Dr. Oetker y dibujar las formas de los corazones a partir del patrón.
- 5 Ayudarse con la espátula para completar la forma del corazón.
- 6 Espolvorear sobre los corazones las frambuesas liofilizadas y pistachos troceados





- 7 Dejar secar unos 10' en nevera y despegar.

