



# Polos de Frambuesa y Chocolate

6 unidades de



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Moldes para 6 polos  
palitos de madera o plástico  
Batidora de vaso  
Espátula

### Para los Polos:

50 g frambuesas  
50 g quesos blanco para untar  
100 ml nata para montar  
30 g azúcar glas

### Para la Decoración:

1 sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Es importante tener en cuenta que esta preparación es muy rápida de preparar, pero los polos necesitan una hora y media para congelarse.
- 2 Tener en cuenta que al momento de bañarlos con la Cobertura Negra Dr. Oetker, el choque de temperaturas entre los polos helados y el chocolate derretido, hará que la cobertura se solidifique instantáneamente.

## Preparar los Polos:

- 3 Colocar el queso crema, la nata, el azúcar y las frambuesas en la batidora de vaso y licuar hasta obtener una mezcla homogénea y cremosa.
- 4 Llenar los moldes para polos, colocarles los palitos de madera y llevar al congelador al menos 1 hora y media.

## Para la Decoración:

- 5 Derretir el sobre de Cobertura Negra Dr. Oetker en un cuenco con agua caliente o al microondas en intervalos de 30 segundos a potencia mínima.





- 6 Retirar los polos del congelador y desmoldar.
- 7 Bañar con la cobertura de chocolate por encima y estarán listos para servir.

