

Peras fantasmales

• PREPARACIÓN: 40 min

Ingredientes:

- 1 lata peras en almíbar
- 150 gramos chocolate blanco.
- 3 cucharadas miel
- chispas de chocolate

Pasos

1. Derrite el chocolate blanco en una olla a baño María, o en el horno microondas.
2. Mezcla el chocolate blanco con la miel. Luego, pon el preparado dentro de una bolsa de plástico. Deja pasar unos minutos.
3. Cuando la mezcla esté moldeable, con la ayuda de un rodillo estírala sobre una superficie plana y libre de grasa.
4. Luego, córtala en forma de círculo suficientemente grande como para cubrir una pera. Puede servirte de molde un plato pequeño.
5. Ahora, cubre las peras con la masa de chocolate blanco y dales forma de fantasma.
6. Finalmente, decora los ojos con las chispas de chocolate.

