

CASIÑA DE CHOCOLATE (ELENA 4ºA)

INGREDIENTES	FERRAMENTAS
<ul style="list-style-type: none">• 1 tableta de chocolate negro• 1 tableta de chocolate con leite• 1 tableta de chocolate branco	<ul style="list-style-type: none">• Papel de forno• 3 cuncas grandes e tres pequenas.• 3 culleres (unha para cada chocolate).• 1 espátula.ou coitelo alongado• 2 xiringas para o chocolate.• Palillos

ELABORACIÓN:

1º Facer un esquema coas pezas que necesitamos para facer a casiña.

2º Derreter o chocolate por separado e cando estea ben líquido estendelo coidadosamente sobre o papel do forno coa axuda da espátula, facendo capas finas.

3º Antes de que arrefría marcamos cun palillo, as figuras que despois imos cortar para que non parta.

4º Cando estea ben frío e duro (podémolo meter a neveira), podémolo partir polas marcas que fixemos co palillo, separándoas, con moita delicadeza do papel.

5º Unimos as pezas con chocolate derretido coa axuda dunha xiringa e deixamos secar ben.

6º Para facer as vallas facemos o debuxo con chocolate derretido axudándonos dunha xiringa sobre o papel do forno. Cando seque, xa podemos retirala e pegala ao redor da casiña con chocolate derretido.

7º Para facer as piruletas, facemos círculos sobre o papel do forno co chocolate derretido e colocamos os palillos. Cando sequen xa temos as piruletas.

CONSELLO:

Debemos ter moitísimo coidado coas pezas porque poderían partir e teríamos que repetir.

BÓ PROVEITO!!