

Aquí les dejo una receta entretenida para Halloween, una linda actividad para hacer con los niños, es fácil y les encanta!!!! Esta receta sirve además para deshacerse de las sobras de dulces de Halloween, ya que se pueden usar los dulces que uno quiera, lo que recomiendo es usar dulces entretenidos y blandos para que se puedan morder fácilmente con el chocolate. Yo compré unos ojos de gomitas y Chubis naranjos y negros, se pueden usar además mostacillas de colores típicos de Halloween.

Esta receta es simplemente jugar con distintos tipos de dulces, se derrite el chocolate en el microondas y después repartimos todos los dulces sobre él, se endurece el chocolate y listo! Los niños van a amar hacer esta receta con ustedes y además van a poder saborear unos chocolates deliciosos y lindos, gusto de toda la familia!

## Barras de Chocolates Rústicas de Halloween

### Receta

450 hrs, de chips de chocolate o chocolate en barra picado, puede ser de leche o amargo

1 bolsa de Chubis o M&M de Halloween

1 bolsa de gomitas de ojos, o de las que a ustedes más les gusten con motivos de Halloween

mostacillas en tonos verdes y naranjos (opcional)

Preparar una bandeja rectangular con papel mantequilla, reservar.

Poner todo el chocolate picado en un bol que pueda ir al microondas, calentar de a 30 segundos revolviendo muy bien entre cada intervalo, esto espera derretir el chocolate sin que se queme. En mi microondas se derretió todo el chocolate en dos minutos, esto va a depender de la potencia de cada microondas, lo importante es revolver entre cada intervalo. Si no tienes microondas el chocolate se debe derretir a baño María, cuando el chocolate esté completamente derretido, esparcir sobre la bandeja reservada con una espátula, luego con cuidado poner los ojos, los Chubis y las mostacillas, esperar que se enfríe completamente y esté duro para cortar, cortar de manera irregular con las manos o cuchillo.