

www.lavidaesdulce.net

Receta de ultimo minuto para Navidad, una linda actividad para hacer con los niños, es fácil y les encanta!!!! Un regalo echo en casa delicioso y de pasada entretenemos a los niños, lo que recomiendo es encontrar dulces navideños entretenidos, que no sean duros y combinar con alguna de tus galletas favoritas. Yo lo hago con galletas bañadas con chocolate y menta por que para mi son la perdición! Estas galletas las venden solo en el Líder, si no tienes tiempo y no quieres ir a comprar yo recomiendo reemplazarlas por Oreo, quedan muy ricas también.

Esta receta es simplemente jugar con distintos tipos de dulces, se derrite el chocolate en el microondas y después repartimos todos los dulces sobre el, se endurece el chocolate y listo! Los niños van a amar hacer esta receta con ustedes y ademas van a poder saborear unos chocolates deliciosos y lindos, adornar la mesa navideña o hacer un regalo a alguien especial.

Barras de Chocolates Rústicas Navideñas

Receta

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

1 bolsa de Chubis o M&M de Navidad

12 galletas de chocolate menta (ver foto, se pueden reemplazar por oreos)

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 es para derretir el chocolate sin que se queme. En mi microondas se derritió 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 Maria , cuando el chocolate este completamente derretido, esparcir sobre la bandeja reservada con una espátula, luego con cuidado poner los Chubis y las galletas cortadas con la mano, esperar que se enfríe completamente y este duro para cortar, cortar de manera irregular con las manos o cuchillo.