

Ya no queda nada para la Navidad, los niños en la casa pidiendo hacer galletas.....amo las galletas de jengibre pero tengo un tema con ellas hay que uslear, cortar, uslear, cortar una y otra vez....agotador!!!! Este año he cocinado muchas cosas navideñas pero las galletas de jengibre me las salté, con los niños hicimos estos Pretzels bañados en chocolate blanco, lo pasaron increíble quedan absolutamente deliciosos y bellos. No se necesita nada mas, tres ingredientes y las ganas de pasarlo bien!

Pretzel Bañados en Chocolate Blanco

1 bolsa de Pretzels (los compré en el Jumbo)

200 grs. de chocolate blanco

1 bolsa de M&M, Chubis o lo que encuentren de colores navideños

Preparar una bandeja con papel mantequilla y reservar.

Picar el chocolate blanco en pedazos chicos, derretir en el microondas en intervalos de 30 segundos, revolver cada 30 segundos hasta que este bien derretido, en mi microondas estaba derretido en 1 minuto.

Con un tenedor pasar los pretzels hasta que estén bien cubiertos de chocolate blanco y dejarlos en la bandeja con papel mantequilla, poner un M&M de color en cada uno de ellos antes de que se endurezca el chocolate, si el chocolate blanco se pone muy espeso poner en el microondas 10 segundos revolver y seguir.

Los Pretzels se sacan de la bandeja cuando el chocolate esté absolutamente duro, se pueden ayudar de un cuchillo o espátula.