



## Chocolate de Halloween

### **Hace unos 48 pedazos**

½ taza de dulces anaranjados y amarillos  
½ taza de maní o cacahuete tostado y salado  
1 taza de palitos de pretzel salados  
500 gramos de chocolate semi-amargo  
250 gramos de chocolate blanco

Prepare una fuente de horno con papel encerado. Póngale un poco de mantequilla sin sal.

Derrita el chocolate semi-amargo al baño María revolviendo hasta que esté bien derretido. Retire el chocolate derretido del fuego y agregue los dulces, pretzels y maní. Mezcle bien.

Inmediatamente vuelque el chocolate con los dulces a la fuente preparada y esparza con una espátula.

Derrita el chocolate blanco al baño María, en otro bol, revolviendo constantemente hasta que este derretido. Esparza el chocolate blanco sobre el preparado con una cuchara. No se preocupe si no está perfecto.

Meta la fuente con el chocolate en el refrigerador y permita que el chocolate se endure. Una vez duro rómpalo en pedazos. Guarde su chocolate en un contenedor cerrado en el refrigerador hasta por una semana.

1 pedazo - CALORÍAS 114,69; GRASA 5,78 grs (sáb 2,98; mono 0,91; poli 0,28); PROTEÍNA 1,99 grs; FIBRA 1,13 grs; CARBS 15,23 grs; COLESTEROL 0,00 mg; HIERRO 0,55 mg; SODIO 107,97 mg; CALCIO 15,73 mg