TECNOLOGÍA ♦ DOMÉSTICA ♦ PROFECO

ENJAMBRES DE HOJUELAS DE MAÍZ CON CHOCOLATE

Rendimiento:
6 piezas
Tiempo de preparación:
36 minutos
Caducidad:
1 año

Al elaborar esta tecnología obtendrás un ahorro del 65% en comparación con el producto comercial.

INGREDIENTES

> 2 ½ tazas de hojuelas de maíz (se puede sustituir por arroz inflado u otro cereal)

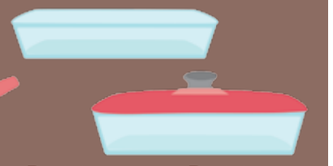
> 1 taza de chocolate semi-amargo. Se puede sustituir por chocolate blanco (chocolate que no requiera temperarse)

> 1 cucharada sopera de mantequilla o margarina

> Agua (para el baño María)

UTENSILIOS

> Cacerola con capacidad de 5 litros



> Recipiente extendido de plástico o vidrio

> Recipiente de plástico o vidrio con tapa hermética

> Tazón de vidrio con capacidad de 1 litro

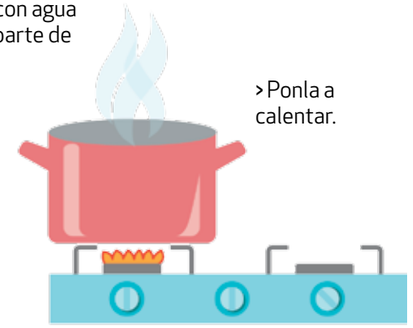
> 6 flaneras o moldes para gelatina

> Cuchara sopera

PROCEDIMIENTO

1. Llena la cacerola con agua hasta una cuarta parte de su capacidad.

> Ponla a calentar.



2. Cuando esté hirviendo el agua retira la cacerola del fuego.

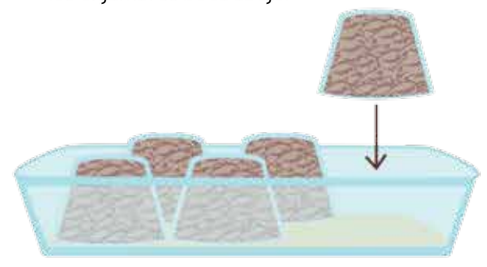
> Coloca dentro el tazón de vidrio y agrega el chocolate.

> Con la ayuda de a cuchara mueve suavemente hasta que el chocolate se haya fundido completamente.

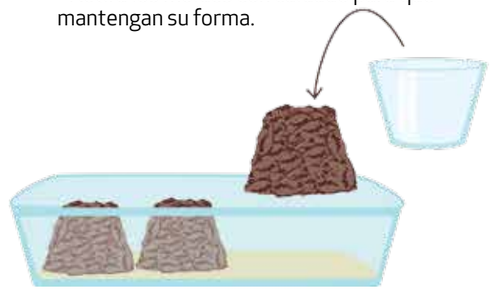
3. Agrega las hojuelas de maíz, mueve con la cuchara para que se cubran bien de chocolate.

4. Engrasa los moldes con la mantequilla y llénalos con las hojuelas cubiertas, deja enfriar por dos minutos.

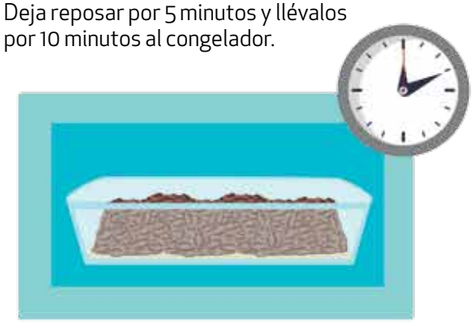
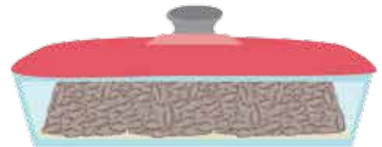
5. Engrasa el recipiente extendido y coloca en él los enjambres boca abajo.



> Retira los moldes con cuidado para que mantengan su forma.



6. Deja reposar por 5 minutos y llévalos por 10 minutos al congelador.



7. Transcurrido ese tiempo saca del refrigerador los enjambres, colócalos en el recipiente con tapa.