



inspiración de la naturaleza

Zarzaparrillas bañadas en chocolate blanco

Ingredientes

- ? 250 grs. de cobertura de chocolate
- ? 2 tazas de zarzaparrillas frescas enteras.

Preparación

Se derrite el chocolate a baño maría, según las instrucciones del paquete. Luego se van sumergiendo los racimos de zarzaparrillas en éste, con mucho cuidado, Para sujetarlas es más fácil si se pinchan con un palito de cóctel. Se dejan enfriar sobre papel mantequilla. Ideales para la decoración de ensaladas de frutas y postres.