

Xocolata amb fruits secs

Ingredients:

Xocolata negra

Fruits secs al gust (avellanes, festucs, ametlles, anacards,...)

Fruita seca (plàtan, nadius, panses, orellanes,...)

Sal Maldon

Preparació:

Tots els ingredients són al gust, la xocolata també pot ser amb llet o blanca, tot i que la negra és la millor per aquesta recepta, podem escollir els fruits secs i la fruita seca al nostre gust també.

Tallem la xocolata a trossos i la posem a desfer al bany maria, aprofitem l'estona per tallar a trossos els fruits secs i la fruita seca si són massa grans.

Un cop tinguem la xocolata desfeta i no massa calenta, l'anirem posant al damunt d'un paper de forn (sota d'aquest hi podem posar una safata freda del congelador per fer que prengui més ràpid, sinó ho podrem fer un cop acabats), en forma de gotes, de branquetes, posant una cullerada i amb la mateixa cullera repartir-la fent que agafin diferents formes,... just repartida i abans que prengui la xocolata, ja podrem posar la fruita seca i els fruits secs, procurant que hi hagi varietat en cada peça, també hi podrem posar un polsim de sal per fer realçar el gust.

També podem posar-hi trossets petits de bastonets de pa i sal o una mica de "Petazetas",...

