



Crocante de Chocolate Amargo con Avellanas

12 Porciones • 1 Porción = 1 Onza

INGREDIENTES

- 8 onzas de chocolate con 70 a 80 % de cacao cortado en trozos
- ½ taza de avellanas (partes divididas)
- Cáscara de 1 naranja pequeña (opcional)
- ¼ taza de chabacanos secos
- ¼ cucharadita de canela molida

INDICACIONES

1. Coloque agua en una cacerola de 2 cuartos y lleve a hervor. Reduzca la temperatura y cubra con un recipiente resistente al calor. El recipiente debe caber cómodamente en la cacerola, pero no debe tocar el agua.
2. Agregue el chocolate y deje que se derrita lentamente.
3. Coloque la cáscara de la naranja en una toalla de papel para que absorba la humedad sobrante.
4. Una vez que se derrita el chocolate, revuelva las avellanas, la cáscara de naranja, los chabacanos picados y la canela. Revuelva para mezclar y vierta sobre la placa para horno recubierta con papel encerado; alise y esparza la mezcla con una espátula.
5. Congele durante media hora o hasta que esté todo listo.
6. Divida en partes y almacene en un recipiente hermético en el refrigerador.

Nutrition Facts

12 servings per container	
Serving size	1 ounce
Amount per serving	
Calories	160
% Daily Value*	
Total Fat 11g	14%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 0mg	0%
Total Carbohydrate 12g	4%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 7g	
Includes 0g Added Sugars	0%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 22mg	2%
Iron 3mg	15%
Potassium 214mg	4%
<small>*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.</small>	

chefs.org

@CHEFSanAntonio

