



# 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	
<b>Serving size</b>	<b>1 ounce</b>
Amount per serving	
<b>Calories</b>	<b>160</b>
% Daily Value*	
<b>Total Fat</b> 11g	14%
Saturated Fat 5g	25%
Trans Fat 0g	
<b>Cholesterol</b> 0mg	0%
<b>Sodium</b> 0mg	0%
<b>Total Carbohydrate</b> 12g	4%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 7g	
Includes 0g Added Sugars	0%
<b>Protein</b> 2g	
<b>Vitamin D</b> 0mcg	0%
<b>Calcium</b> 22mg	2%
<b>Iron</b> 3mg	15%
<b>Potassium</b> 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](http://chefs.org)

@CHEFSanAntonio

