

Bark de chocolate negro, almendras y mandarinas

COOKING
LOVERS TVMA



Consejo del chef

Puedes utilizar todos los toppings que quieras. Frutos secos, fruta deshidratada, especias...incluso trocitos de galletas o pretzels.

Raciones para 1

200gr
Chocolate negro al 55%
1
Mandarinas
50gr
Almendra tostada
Pizca de sal

- 1 Funde el chocolate al baño María con la ralladura de la mandarina y extiéndelo sobre papel de horno. No lo estires demasiado, si queda muy fino será frágil y se romperá con facilidad.
- 2 Espolvorea las almendras tostadas y la sal.
- 3 Reserva en el frigorífico hasta que se endurezca.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bark-de-chocolate-negro-almendras-y-mandarinas/>

