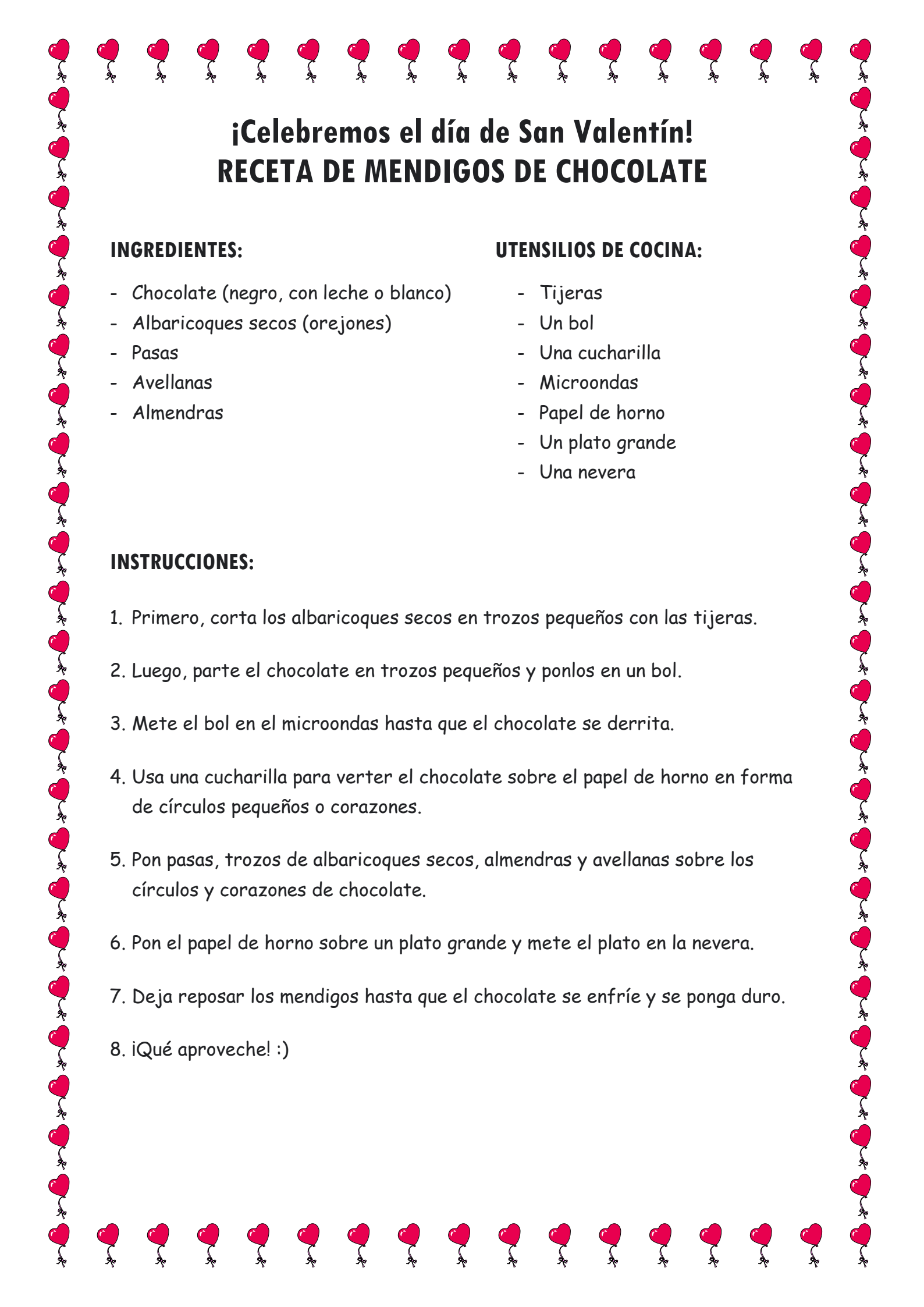




¡Celebremos el día de San Valentín!

RECETA DE MENDIGOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- Chocolate (negro, con leche o blanco)
- Albaricoques secos (orejones)
- Pasas
- Avellanas
- Almendras

UTENSILIOS DE COCINA:

- Tijeras
- Un bol
- Una cucharilla
- Microondas
- Papel de horno
- Un plato grande
- Una nevera

INSTRUCCIONES:

1. Primero, corta los albaricoques secos en trozos pequeños con las tijeras.
2. Luego, parte el chocolate en trozos pequeños y ponlos en un bol.
3. Mete el bol en el microondas hasta que el chocolate se derrita.
4. Usa una cucharilla para verter el chocolate sobre el papel de horno en forma de círculos pequeños o corazones.
5. Pon pasas, trozos de albaricoques secos, almendras y avellanas sobre los círculos y corazones de chocolate.
6. Pon el papel de horno sobre un plato grande y mete el plato en la nevera.
7. Deja reposar los mendigos hasta que el chocolate se enfríe y se ponga duro.
8. ¡Qué aproveche! :)