

## FRUTA CON CHOCOLATES

- 100gr de chocolate con leche.
- 200gr de fruta (cerezas, fresas, naranjas).
- 1 tableta de chocolate blanco.
- 1 nuez de mantequilla (opcional)

Derretir el chocolate con leche y la mantequilla\* en el microondas al mínimo de 20 en 20 segundos, y remover de cada vez, para evitar que se nos quemé.

También lo podemos fundir al baño María.

Cortar la base de las frutas para poder apoyarlas mientras se enfría el chocolate sin que se espachurre.

Mojar las frutas en el chocolate hasta la mitad, y meter en la nevera.

Derretir el chocolate blanco igual, meterlo en un biberón y decorar con unas líneas las frutas.

Si tenemos helado hecho, ponemos una bola de helado en el centro y también lo decoramos con el chocolate que más destaque.

**Truco:** Como a los gajos de naranja es muy difícil hacerles una base estable, se pueden pinchar con una brocheta y clavar en un poliespán.