



INGREDIENTES:

- a partir de dos años
- para 10 piruletas
- 200 gramos de chocolate fondant
- 20 gramos de aceite de oliva suave
- una pizca de sal en escamas (sal Maldon)
- anisitos de colores para decorar

- brochetas de madera

ELABORACION:

1. Poner en el vaso el chocolate **troceado y triturar 8 segundos a velocidad 7.**
2. A continuación, **programar 8 minutos a temperatura 37 grados velocidad 3.**
3. Añadir el aceite y **programar 1 minuto a temperatura 37 grados velocidad 3.** Con ayuda de la espátula bajar los restos de chocolate hacia el fondo del vaso.
4. Extender una lámina de papel vegetal y poner un poquito de sal allí donde se vaya a poner cada piruleta (dejar espacio suficiente entre una y otra)
5. Poner una cucharada de chocolate sobre cada pizca de sal, y cuando está tibio, clavar una brocheta de madera en cada piruleta para que se pegue cuando enfríe totalmente.
6. Espolvorear con anisitos de colores cada piruleta.

Comentario:

El chocolate es una fuente muy valiosa de energía y de minerales, pero hay que tener en cuenta la tolerancia individual de cada niño.