

# TABLA DE.....CHOCOLATE!!!!

## Ingredientes:

Para el fuet:

75 g. nata (1'2 g. HC 100g.)

100 g. chocolate blanco (54 g. HC)

100 g. almendras crocanti (53 g. HC)

50 g. mantequilla (0'2 g. HC 100g.)

Colorante rojo

Para la butifarra:

Todo lo anterior solo cambiamos el chocolate blanco por negro.

100 g. Chocolate negro (26 g. HC)

Azúcar glas para el rebozado final.

Hemos elegido ésta divertida receta por su sencillez y lo kuki que queda, es un trampantojo de fuet y butifarra.

Como preparar esta receta:

Calentar la nata con el colorante(en el caso de la butifarra sería solo la nata) ,cuando empiece a hervir retirar del fuego y añadir el chocolate y remover hasta que quede bien derretido e integrado, después añadir la mantequilla y mezclar bien, a continuación incorporamos las almendras(se puede sustituir por nueces, avellanas, pistachos....)lo mezclamos todo muy bien y dejamos enfriar un rato, ahora es el momento de darle forma alagada simulando una tripa de fuet y otra de butifarra, lo haremos con film, lo vamos envolviendo y dando forma, después lo guardamos en el congelador para que se endurezca.

Cuando vayamos a servirlo retiramos el fil y lo rebozamos en azúcar glas para simular el moho del embutido, lo ponemos en una tabla y quedara la mar de resultón.



