Tableta de chocolate al horno



Consejo del chef

Para servirla, prueba a romper la lámina de chocolate entera en trozos más pequeños.

Raciones para 1

- ❏ **150 gr** Chocolate negro
- ❏ **150 gr** Chocolate con leche
- ❏ **150 gr** Chocolate blanco
- ❏ Pistachos picados
- ❏ Granada liofilizada

1. En una bandeja con papel de horno colocar trozos de los distintos chocolates de forma alterna.
2. Hornear a 95ºC hasta que se empiece a derretir el chocolate.
3. Con ayuda de un palillo, entremezclar los colores para conseguir un efecto marmolado. Espolvorear por encima los pistachos picados y la granada liofilizada.
4. Dejar enfriar hasta que solidifique por completo.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tableta-de-chocolate-al-horno/