



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 95°C 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/>

