

# Bark de chocolate negro, almendras y mandarinas

COOKING  
LOVERS TRMA



## Consejo del chef

Puedes utilizar todos los toppings que quieras. Frutos secos, fruta deshidratada, especias...incluso trocitos de galletas o pretzels.

## Raciones para 1

200gr  
Chocolate negro al 55%  
1  
Mandarinas  
50gr  
Almendra tostada  
Pizca de sal

- 1 Funde el chocolate al baño María con la ralladura de la mandarina y extiéndelo sobre papel de horno. No lo estires demasiado, si queda muy fino será frágil y se romperá con facilidad.
- 2 Espolvorea las almendras tostadas y la sal.
- 3 Reserva en el frigorífico hasta que se endurezca.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/bark-de-chocolate-negro-almendras-y-mandarinas/>

**COOKING**  
**LOVERS** 