



MANZANAS CON CHOCOLATE

 Porciones: 24  Tiempo de preparación 15 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- ½ barra de Margarina con sal La Villita
- 4 manzanas verdes
- Palitos de madera para paletas
- 2 tazas de chocolate semi amargo
- Agua

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, en casa hay ciertos momentos en los que los niños no quieren comer frutas, entonces, tengo que ponerme las pilas para encontrar recetas que combinen sabor y salud. Estas manzanas son ideales para los pequeños a los que les encanta el chocolate.

Hervimos en una olla suficiente agua para meter las manzanas. Cocinamos 3 minutos. Sacamos y secamos, cortamos en 4.

Tomamos los palitos y los metemos en las manzanas. Reservamos.

Viene la parte dulce, amigas. Derretimos el chocolate con la Margarina con sal La Villita en el microondas, por lapsos de 30 segundos, entre cada lapso revolvemos. Lo hacemos 4 veces.

Ahora, tomamos las manzanas y hundimos hasta la mitad en el chocolate. Podemos ponerle: nueces, coco, amaranto, galletas trituradas o hasta cacahuete. La idea es que pongamos un ingrediente que le guste a los niños para que sean más atractivas.

Congelamos una hora y ¡listo!

Me cuentan cómo les quedan, amigas.