



Rocas de chocolate con frutos secos y cereales hinchados

Vegano
Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

70g de Chocolate
1 Cucharadita de Aceite de oliva suave
10g de Quinoa hinchada u otro cereal
35 g de Frutos secos picados
Fruta deshidratada, ralladura de naranja
Sal (opcional)

Ingredientes 6-10 personas

135g de Chocolate
Media Cucharada de Aceite de oliva suave
20g de Quinoa hinchada u otro cereal
70g de Frutos secos picados
Fruta deshidratada, ralladura de naranja
Sal (opcional)

Ingredientes 12-16 personas

200g de Chocolate

1 Cucharada de Aceite de oliva suave

25g de Quinoa hinchada u otro cereal

100g de Frutos secos picados

Fruta deshidratada, ralladura de naranja

Sal (opcional)

Preparación

Derretimos el chocolate al baño maría o en el microondas en intervalos de 30 segundos para evitar que se quemé. Mientras, picamos los frutos secos. En un bol mezclamos la mitad del chocolate con los frutos secos y en otro bol la otra mitad del chocolate con el cereal hinchado que hayamos escogido. Con la ayuda de una cuchara formamos montoncitos con las mezclas que hemos hecho previamente y los colocamos sobre un plato o bandeja con papel vegetal. Enfriamos las rocas en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.