

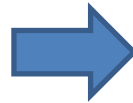
Rocas de chocolate



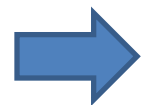
Ingredientes



2 tabletas de
Chocolate



2 vasos de
cereales



Moldes de magdalena

Elaboración



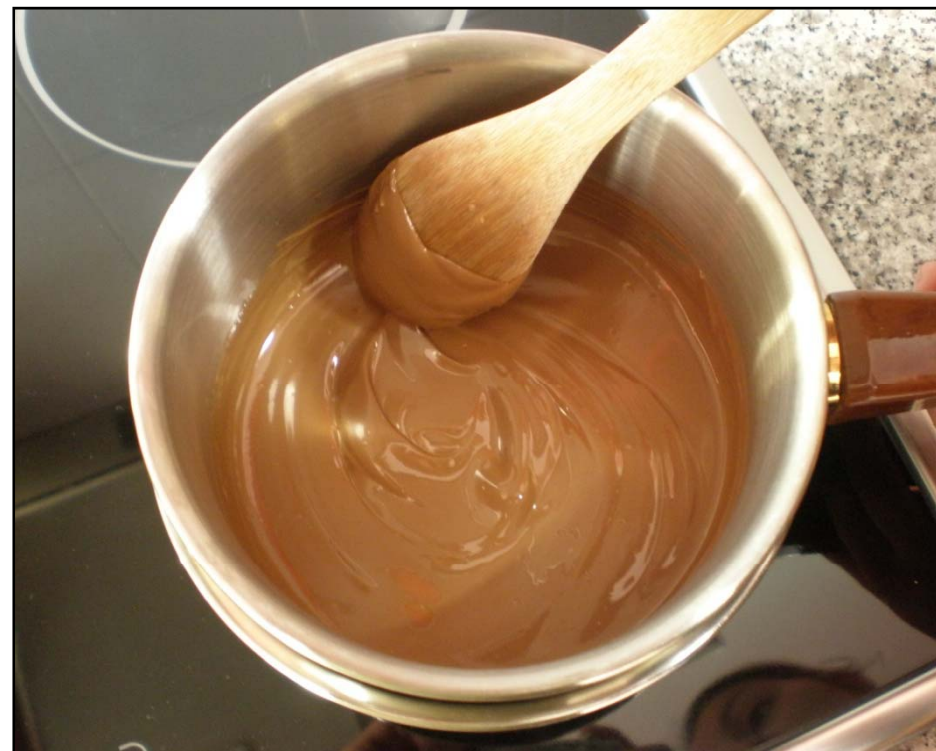
Partimos el chocolate y lo echamos en un
cazo.



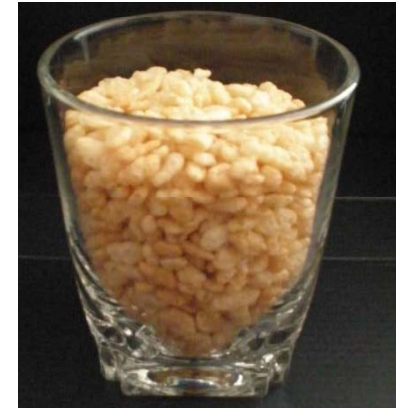
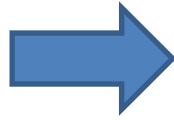
Echamos agua en otro cazo.



Ponemos el cazo que tiene agua en el fuego y el que tiene el chocolate encima.



Calentamos el chocolate y removemos hasta que se derrita.



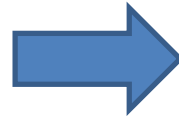
Llenamos 2 vasos de cereales.



Añadimos los 2 vasos de cereales al chocolate derretido.



Y removemos con cuidado.



Echamos una cucharada de la mezcla en cada molde de papel.



Metemos los bombones en la nevera.



Los dejamos enfriar 12 horas.



Los sacamos de la nevera y listos para comer.