



## Enjambres de chocolate blanco y arándano



Fácil



30 minutos



8 porciones

### Ingredientes

400g	chocolate blanco
4 tazas	hojuelas de maíz
1 taza	Arándanos Deshidratados de Estados Unidos

### Preparación

Funda el chocolate a baño maría cuidando que no se caliente demasiado para que no pierda el temperado. Vacíe en un tazón y combínelo con las hojuelas y los arándanos. Vierta cucharadas de la mezcla en una charola cubierta con papel encerado y deje enfriar.

