

# Rocas de chocolate

## Ingredientes:

1. 190 g de chocolate negro.
2. 3 cucharadas de Crema de Cacahuete Aladino® Trocitos.
3. 30 g de almendras.
4. 30 g de nueces.



## Preparación:

1. En un bol al baño María derretir solo 150 g del chocolate, picar los 40 g restantes y reservar.
2. Triturar las almendras y las nueces.
3. A fuego bajo, colocar el chocolate derretido junto con la Crema de Cacahuete Aladino® Trocitos, las almendras, las nueces, mezclar perfectamente bien y luego retirar del fuego.
4. Incorporar a la mezcla el resto de chocolate y revolver hasta que se disuelva.
5. Colocar con una cuchara las rocas de chocolate sobre una bandeja cubierta con papel enserado.
6. Refrigerar por diez minutos.