

## **Rocas de chocolate, cereales y frutos secos:**

### Ingredientes:

- 250g de cobertura de chocolate (chocolate fondant)
- 100g de cereales (muesli, copos de trigo, arroz...)
- 35g de avellanas o almendras tostadas
- 25g de nueces peladas



### Preparación:

- Trocear el chocolate y fundirlo en el microondas o bien al baño maría (removiendo constantemente para evitar que se queme)
- Una vez fundido, añadir los frutos secos troceados y los cereales. Mezclar bien
- Con la ayuda de una cuchara hacer unas rocas de tamaños uniformes
- Dejar enfriar
- Servir como bombones para acompañar el café
- Consejo: guardar las rocas en una caja hermética para que se conserven crujientes