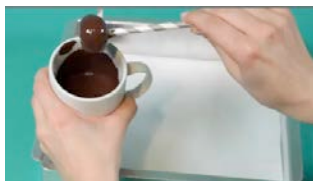


Brownies en Forma de Varitas Mágicas



Materiales

- Receta favorita para brownies o una mezcla comprada en la tienda
- Papel pergamino o papel de cera
- Un cuchillo afilado
- Palitos de paleta
- Chispas de chocolate negro o caramelos para derretir
- Gotas de chocolate blanco o caramelos para derretir
- Chispas de azúcar rosado
- Lluvia de caramelos blancos no alargados
- Escarcha comestible
- Bolsitas de celofán



Instrucciones

1. Comenzamos con una bandeja de brownies recién horneados sobre papel pergamino para sacar del molde con facilidad. Los brownies húmedos funcionan mejor.
2. Con un cuchillo engrasado corta la parte dura de los cuatro lados, es decir alrededor, y corta el resto en cuadros de 4 cm. Déjalos enfriar para que sean más fáciles de manejar.
3. Cuando se hayan enfriado moldea cada brownie, que están en forma de cubos en pequeñas bolitas. Asegúrate de poner un poco de aceite vegetal en tus manos para que no se te peguen.
4. Inserta los palitos de paleta en cada bola casi hasta el fondo. Permite que las bolitas se enfríen completamente.
5. Usando una taza y un microondas funde las chispas de chocolate negro en intervalos de 15 segundos revolviendo con una cuchara hasta que quede suave. Cuida de no cocinar de más el chocolate.
6. Sumerge las paletas de brownie en la taza hasta que queden cubiertas de chocolate.
7. Repite el paso 5 con el chocolate blanco.
8. Sumerge las paletas de brownie en el chocolate blanco pero esta vez sólo hasta en un 80% aproximadamente para crear un efecto de capas. Permite que el chocolate blanco se enfríe un poco.
9. Pasa las paletas de brownie por encima de las chispas de azúcar de colores.
10. Envuelve las paletas en bolsitas de celofán y átalas con un bonito lazo.