

CONOS CHOCOLATE

ORGANIZAR INGREDIENTES Y UTENSILIOS

Ingredientes:

- 6 conos para helado
- 8-oz. chocolate semi-dulce para repostería

Toppings:

- jimmies de colores
- anicillos
- coco rallado
- nueces tostadas y picadas

Utensilios:

- 1 tazón pequeño, que se pueda ser en el microondas, para derretir el chocolate
- 1 rejilla para hornear o vasos, para colocar los conos luego de sumergirlos en chocolate
- 1 tazón para colocar cada topping



INSTRUCCIONES:

1. En un tazón pequeño, derretir el chocolate. Pueden usar el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando bien después de cada intervalo hasta que quede completamente derretido.
2. Tengan listo lo que vayan a usar para decorar, ya sean anicillos u otro ingrediente, en platos hondos pequeños.
3. Usen una rejilla para hornear para mantener los conos verticales después de haberlos bañado con el chocolate. Si no tienen una, pueden usar vasos cortos o una caja de cereal con agujeros para poner los conos.
4. Meter cada cono en el chocolate derretido para que quede cubierta toda la orilla. Dejar que caiga el exceso.
5. Inmediatamente sumergir el cono con chocolate en el topping. En nuestro caso, usamos anicillos multicolor.
6. Posicionar cada cono verticalmente para que el chocolate se enfríe y endurezca. ¡Eso es todo! Los conos están listos para llenarse con helado, dulces o fruta.

Dibujo del helado, por A-Z Coloring:

<http://azcoloring.com/ice-cream-cone-coloring-page>