



Asociación de Madres, Padres y Tutores
Colegio La Salle San Ildefonso

PINCHOS DE HIGOS FRESCOS CON CHOCOLATE

Ingredientes para 12:

1 vaso de chips de chocolate oscuro (o 100 gr. de chocolate 72% cacao)

4 cc aove (aceite de oliva virgen extra)

12 higos sin tallo

1 cc sal maldón

12 palitos de pinchos planos

- Colocar papel de horno sobre una bandeja de horno metálica y guardar en el congelador.
- Derretir chocolate con aceite (al baño maría o en el microondas posición descongelar) en un recipiente pequeño.
- Sacar la bandeja de horno. Sumergir el fondo de cada higo en chocolate y colocar sobre la bandeja.
- Meter cada palito en el chocolate unos 4 cm. y pinchar dentro del higo. Guardar la bandeja en la nevera unos 20 minutos.
- Si es necesario, volver a derretir el chocolate.
- Coger cada higo con su pincho y sumergir en chocolate unos 2/3 de la altura del higo. Volver a colocar sobre la bandeja. Echar unas chispas de sal. Repetir con todos los higos y volver a colocar la bandeja en la nevera otros 15 minutos.

Notas:

En época de higos, estos se pueden congelar enteros sobre una bandeja de horno. Después de 2 horas se sueltan de la bandeja con una espátula y se guardan en una bolsa de congelación.

Si no se consiguen higos frescos, se pueden usar higos secos que se cocinan en un vaso de vino dulce (px, o vino tinto con medio vaso de azúcar moreno) y un vaso de agua, tapado sobre fuego medio durante 20 minutos. Se escurren y se usan en la receta como si fueran frescos.