



Fruta bañada en chocolate



Materiales

- Palitos de plástico para paletas o chupetines (disponibles en línea o en tiendas de manualidades, ¡son mucho más seguros que los pinchos!)
- Recipientes pequeños y cucharas
- Platos pequeños
- Recipientes resistentes al calor
- Trocitos de chocolate
- Crema espesa
- Fruta picada (plátanos, moras, manzanas, peras, rebanadas de naranja)

Receta/Instrucciones de la actividad

1. Un adulto deberá mezclar los trocitos de chocolate con la crema espesa en un recipiente a prueba de calor. Se necesitarán aproximadamente 3 cucharadas de crema por cada taza de trocitos de chocolate.
2. Derrita el chocolate y mézclalo con la crema. En un horno de microondas, comience con 1 minuto, después revuelva y continúe calentando por 30 segundos cada vez, revolviendo después de cada intervalo hasta que la mezcla esté suave y pueda verterla (puede añadir un poco más de crema si está demasiado espesa). Si no puede usar un microondas, recomendamos utilice una cacerola para baño María y revuelva frecuentemente la mezcla.
3. Vierta en cada recipiente la mezcla confeccionada con chocolate para cada niño.
4. Muestre a los niños cómo sumergir los trozos de fruta en la mezcla de chocolate. Si tienen dificultad para agarrar ciertas frutas, ayúdelos a insertar la fruta en los palitos de chupeta para sumergirla con el chocolate.
5. Haga que los chicos coloquen su fruta bañada en chocolate en platos de servir.