

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ingredientes | | | | | | | | | Procedimiento | |
| Carat Coverlux Blanco | | | | | 250 | G |  |  | Fundir chocolate Carat Coverlux leche y blanco en microondas o baño maría entre 42°C a 45°C, si lo desean pueden colorear el coverlux blanco con colorante liposoluble con el color que elijan.  Colocarlo en una manga o simplemente dar forma combinando los colores sobre una placa con papel film o papel manteca o una hoja de acetato.  Decorar con granas de chocolate o confites antes de que solidifique completamente y dejar enfriar. | |
| Carat Coverlux Leche | | | | | 250 | G |  |  |
| Palitos de chupetin | | | | | 20 | unidades |  |  |
|  | | | | |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  | | | | | |
| Rendimiento 20 unidades de 25 gr c/u aprox | | | | |  |  |  |  |  | |

#### Tips: Podemos colorear el carat coverlux blanco con colorante liposoluble para darle colores divertidos a nuestros Lollipops