

Instrucciones para hacer bombas de chocolate

(¡Visite nols.org para ver un video en inglés!)

Incluido en este kit:

Instrucciones (español e inglés)

2 Moldes de Silicona

1 Paquete de Chocolate Caliente

Choco chips



Toppings (Ingredientes adicionales):

1 Mini Bastón de Menta

Mini Malvaviscos

Alérgenos comunes incluyen leche, soya, coco. La lista de ingredientes es disponible al pedir.

Consideraciones de seguridad:

La supervisión de un adulto es muy recomendable. No toque superficies o platos calientes. Protéjase las manos de las quemaduras con un guante de cocina.

También necesitará:

Leche caliente (¡de la que le guste!

Un microondas

Una cuchara

Una taza

Un plato y un tazón aptos para microondas



Direcciones:

1. Ponga los choco chips en un plato o tazón apto para microondas y caliéntelos en tiempos de 15 segundos—revolviéndolos al final de cada tiempo— hasta que estén derretidos, pero espesos. **Tome mucha precaución al tocar el plato o tazón y use un guante de cocina o una toalla.**
2. Unte el chocolate derretido con una cuchara en el fondo y los lados de los moldes de silicona. Si un lado queda más delgado, no se preocupe. Está bien por ahora.
3. Deje que el chocolate se solidifique. Puede colocar los moldes en el congelador durante 15-20 minutos para acelerar el proceso.
4. Una vez endurecido el chocolate, pase más chocolate derretido con la cuchara para cubrir los agujeros o áreas que quedaron delgadas para reforzarlas.



5. Vuelva a colocar los moldes en el congelador durante otros 15-20 minutos. El chocolate ya no debe brillar cuando se endurece. Una vez endurecido, saque cuidadosamente los chocolates de los moldes.

6. Llene un lado de chocolate con chocolate caliente en polvo, aproximadamente $\frac{3}{4}$ de su capacidad. También puede agregar malvaviscos si lo desea o cualquier otro topping o ingrediente adicional que tenga en casa.

7. Use el chocolate derretido para crear una capa pegajosa alrededor del borde del chocolate vacío. Si es necesario, vuelva a calentar su tazón de chocolate derretido durante 15 segundos para que se vuelva pegajoso.



8. Pegue el chocolate vacío con el borde pegajoso encima del chocolate que contiene el polvo y los malvaviscos. Rellene las grietas con chocolate derretido usando su dedo o la cuchara. Déjelo endurecer.

9. Caliente un poco de leche en el microondas o en la estufa. No debe estar demasiado caliente, solo lo suficiente para derretir el chocolate.

10. Coloque su bomba de chocolate caliente en una taza, vierta la leche tibia sobre ella y observe cómo explota. Revuelva su bebida. Agregue el bastón de caramelo si desea un toque de menta. ¡Revuelva y disfrute!

