



Crazy Recipes

Food Coma Fantasy

WITH AVIKO PREMIUM
SUPER CRUNCH STEAKHOUSE

ingredientes para 10 personas

ingredientes

1 kg. Aviko Premium
Super crunch steakhouse
500 gr. De chocolate
100 gr. De mantequilla

50 gr. De cacao en polvo
125 gr. De azúcar moreno
1 Cucharadita de sal
1 Cucharada de ralladura de coco

preparación

Mezclar el cacao con el azúcar en polvo. Derretir el chocolate y la mantequilla en una cacerola a fuego lento. Verter la mantequilla y el chocolate derretidos sobre la mezcla de cacao sin dejar de revolver. Seguir revolviendo hasta que quede una mezcla suave. Preparar las papas fritas según las instrucciones de la bolsa. Mezclar las papas fritas con la salsa de chocolate. Colocar un pedazo de papel para hornear en una lata para brownies y verter encima la mezcla del pastel de chocolate. Alisar la mezcla por encima y dejar que se endurezca en el refrigerador por lo menos 2 horas. Cortar en cubos de 5 cm. por 5 cm. y espolvorear con ralladura de coco.

WITH AVIKO PREMIUM FRIES