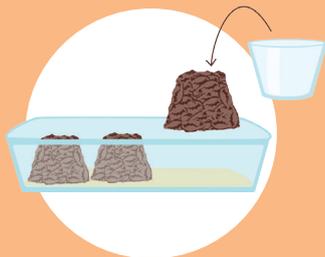


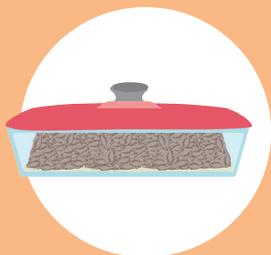
8

Retira los moldes con cuidado para que no se desbaraten.



9

Deja reposar 5 minutos y mételos al congelador por 10 minutos.



10

Transcurrido el tiempo, sácalos del congelador y colócalos en el recipiente con tapa.

¡Listo, disfrútalos con tu familia o amistades!



Elaboró: Vania Martínez Ramírez. Revisó: Ivon Castañeda Cerda. Validó: Lic. Marcos Moisés Macías Torres. Diseñó: Daniel Eduardo Wilson Oropeza.

¡PROFECO
EMPODERA AL CONSUMIDOR!

Oficinas Centrales:

Av. José Vasconcelos 208, Col. Condesa,
Alcaldía Cuauhtémoc, C. P. 06140
Ciudad de México.

Horario de atención de:

9 a 19 horas de lunes a viernes
y de 10 a 18 horas los fines
de semana y días festivos.

Twitter: @Profeco

Facebook: Profecooficial

YouTube: ProfecoTv

Instagram:

revistadelconsumidormx

Teléfono
del **consumidor**
(55)5568 8722 - 800 4688722



ECONOMÍA
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

PROFECO
PROCURADURÍA FEDERAL
DEL CONSUMIDOR

gob.mx/profeco

Tecnología
Doméstica PROFECO

**ENJAMBRES
DE HOJUELAS
DE MAÍZ CON
CHOCOLATE**



CGED-DEC

ENJAMBRES DE HOJUELAS DE MAÍZ CON CHOCOLATE

-  **Rendimiento:** 6 piezas
-  **Caducidad:** 1 año
-  **Tiempo en realizarla:** 36 minutos
-  **Ahorro al elaborarla:** 65% menos en comparación con el producto comercial

INGREDIENTES



2 ½ tazas de hojuelas de maíz (se puede sustituir por arroz inflado u otro cereal)



1 taza de chocolate semi-amargo (se puede sustituir por chocolate blanco, no requiere temperarse)



1 cucharada sopera de mantequilla o margarina

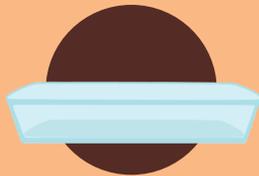


Agua (para el baño María)

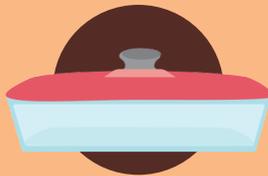
UTENSILIOS



• Cacerola con capacidad de 5 litros



• Recipiente extendido de plástico o vidrio



• Recipiente de plástico o vidrio con tapa hermética



• Tazón de vidrio con capacidad de 1 litro



• 6 flaneras o moldes para gelatina



• Cuchara sopera

PROCEDIMIENTO



1 Llena una cuarta parte de la cacerola con agua y ponla a calentar.



3 Coloca dentro el tazón de vidrio y agrega el chocolate.



2 Retira la cacerola del fuego cuando hierva el agua.



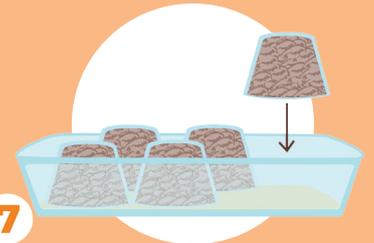
4 Con la cuchara, mueve suavemente hasta que el chocolate esté completamente fundido.



5 Agrega las hojuelas de maíz, arroz inflado o el cereal de tu elección y mueve con la cuchara hasta que estén totalmente cubiertas.



6 Engrasa los moldes con la mantequilla o margarina y llénalos con las hojuelas cubiertas. Deja enfriar por dos minutos.



7 Engrasa el recipiente extendido y coloca en él los enjambres boca abajo.